Oecon. 1000 b

40 BG

Oec. 1000 b

Neues Dresdner

Koch- Back-

und

Wirthſchaftsbuch

oder

Anweiſung,

wie man gute Speiſen und Backwerk für Perſonen von allerley Ständen bereiten könne.

Herausgegeben

für alle ſolche Hausmütter und junge Frauenzimmer, welche ihre Küche und Haushaltung ſelbſt beſorgen, und ihre Geſchäfte mit Nutzen betreiben wollen.

Ronneburg und Leipzig,
im Verlags-Büreau. 1808.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Inhalt.

Erſte Abtheilung. Von Suppen, Kalteſchalen, Vorkoſten, gekochtem Fleiſche aller Art, Mehl- und Eyerſpeiſen.

Vorbereitung. a) Von Beſchaffenheit der Küche und dem Speiſegewölbe.

b) Von dem zum Speiſen nöthigen Tafelzeuge und übrigen Geräthſchaften.

c) Vom Anrichten der Speiſen, und den beym Tiſche dabey zu beobachtenden Regeln.

d) Von Veränderung, und den mehr oder weniger auf den Tiſch zu bringenden Speiſen.

Erſtes Kapitel. Von Suppen. §. 1.

Zweites Kapitel. Von Kalteſchalen. §. 49.

Drittes Kapitel. Von ſogenannten Vorkoſten oder Gemüſen. §. 65.

Viertes Kapitel. Von gekochten Fleiſch-Speiſen. §. 87.

I. Von mancherley Zubereitung des Rindfleiſches. §. 96.

II. Zurichtung Kalbfleiſches. §. 120.

III. Von Zurichtung junger Tauben, Hühner und Kapaunen. §. 141.

IV. Schöpſen- oder Hammel- und Lammfleiſch auf mancherley Art zu kochen. §. 168.

V. Gänſe- und Entenfleiſch auf verſchiedene Art zu kochen. §. 183.

VI. Zahmes und wildes Schweinefleiſch auf verſchiedene Arten zu kochen und zuzubereiten. §. 194.

Fünftes Kapitel. Von Mehlſpeiſen. §. 206.

Sechstes Kapitel. Von Eyerſpeiſen. §. 224.

Siebentes Kapitel. Von Zubereitung der ſo mancherley Fiſche auf verſchiedene Art. §. 244.

Achtes Kapitel. Vom Braten der ſo mancherley Fleiſcharten. §. 317.

Zweite Abtheilung: Von mancherley Zukoſten und Salaten zum Braten; — Bereitung verſchiedener Ragouts; — Bereitung allerley Kuchen und andern Backwerks; Verfertigung vielerley Paſteten; — Mariniren, Räuchern und Einpökeln der Fiſche, und was man ſonſt noch beym Anrichten und Auftragen der Speiſen zu beobachten habe.

Neuntes Kapitel. Von den ſo mancherley Zukoſten und Salaten zu allerley Braten. §. 349.

Von ſauern Zukoſten oder Salaten. §. 362.

Zehntes Kapitel. Von Bereitung allerley Ragouts von den verſchiedenen Fleiſcharten. §. 378.

Eilftes Kapitel. Von Bereitung mancherley Kuchen und anderm Backwerke. §. 389.

Von Bereitung verſchiedener Arten von Kuchen und anderm Backwerke. §. 405.

Von Zubereitung verſchiedener Torten, auch anderm Zuckergebackenen. §. 447.

Zwölftes Kapitel. Von Zubereitung der Paſteten verſchiedener Art. §. 500.

Dreizehntes Kapitel. Vom Mariniren, Räuchern und Einpökeln der Fiſche. §. 530.

Vierzehntes Kapitel. Was man beym Anrichten und Auftragen der Speiſen zu beobachten habe. §. 134.

Von Vorkoſten, welche zu Braten geſpeiſt werden, und deren Anrichtung. §. 541.

Dritte Abtheilung. Vom Hausſchlachten, Wurſtmachen, Einpökeln und Räuchern des Fleiſches; vom Abbacken des Obſtes und vom Musſieden; vom Brodbacken, Sei=

fenſieden, Lichtziehen, Waſchen; von Kenntniß guter und ſchlechter Gewürze, und wie man ſich für Vergiftung durch verſchiedene Speiſen und Getränke in Sicherheit ſetzen könne.

Funfzehntes Kapitel. Vom Hausſchlachten, Einpökeln, Räuchern des Fleiſches, und vom Wurſtmachen. §. 560.

Sechszehntes Kapitel. Von Benutznng verſchiedener Obſtarten zum Trocknen, Abbakken und Musſieden. §. 591.

Siebenzehntes Kapitel. Vom Backen des ſogenannten Hausbackenen Brodes. §. 608.

Achtzehntes Kapitel. Vom Seifenſieden. §. 622.

Neunzehntes Kapitel. Vom Ziehen und Gießen der Lichte. §. 634.

Zwanzigſtes Kapitel. Vom Waſchen der Wäſche. §. 641.

Ein und zwanzigſtes Kapitel. Von Kennt-

niß guter und ſchlechter Gewürze und anderer Speiſebedürfniſſe. §. 652.

Zwei und zwanzigſtes Kapitel. Warnungsanzeige für Hausmütter wegen Schädlichkeit des Fleiſches von kranken Thieren, oder andern verdorbenem Fleiſche, der abgeſtorbenen Fiſche, des kupfernen und zinnernen Küchengeſchirres; Vergiftung des Brodes und der Weine. §. 690.

Erſte Abtheilung.

Von

Suppen, Kalteſchalen, Vorkoſten, gekochtem Fleiſche, aller Art Mehl- und Eyerſpeiſen.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Vorbereitung.

Wenn ein junges Frauenzimmer in den Stand der Ehe tritt, ſo iſt die Beſorgung der Küche, oder die Zubereitung der Speiſen, gewöhnlich die erſte Beſchäftigung; denn in Häuſern bey Perſonen mittlern Standes und gut eingerichteten Wirthſchaften, iſt es mehrentheils ſo eingeführt, daß die Hausmutter die Bereitung der Speiſen entweder ſelbſt übernimmt, oder doch wenigſtens dabey iſt, oder nach ihrer Vorſchrift und Anweiſung zubereiten läßt, und ihre Geſchicklichkeit darinnen zeigt. — Da nun dies alſo das erſte Geſchäft einer angehenden Hauswirthin zu ſeyn pflegt; ſo ſoll in dieſem Buche auch der Anfang zuerſt mit Bereitung der ſo mancherley Speiſen gemacht werden. — Doch ehe ich den Anfang damit mache, ſo ſollen hier erſt noch die vornehmſten Regeln, welche theils in der Küche, theils ſonſt vor

und bey dem Anrichten und Aufgeben der Speiſen auf den Tiſch zu beobachten ſind, vorhergehen.

a) Von Beſchaffenheit der Küche und dem Speiſegewölbe.

Eine ſchöne helle und geräumliche Küche gehört mit zu den vornehmſten Theilen und Zierrathen eines Hauſes, dieſes mag groß oder klein ſeyn; denn eine enge und finſtere Küche gereicht der Hausmutter bey Bereitung der Speiſen nicht allein zur großen Beſchwerde, ſondern es giebt dieſes auch Gelegenheit zur Unreinlichkeit der darinnen befindlichen Geſchirre ſowohl, als der Speiſen ſelbſt. — Was nun aber die innere Beſchaffenheit der Küche anbetrifft, ſo iſt es nothwendig, daß die in derſelben befindlichen Schränke, Schüſſelbreter und ſonſtigen Geſtelle, ſo viel möglich, an hellen Orten angebracht werden, und eine ſorgfältige, die Reinlichkeit liebende Hausmutter wird zu allen Zeiten darauf Acht haben, daß dieſe ſowohl als ſämtliches Küchengeſchirre, es beſtehe worinne es wolle, durch das hierzu beſtimmte Geſinde ſtets reinlich und blank gehalten, und öfters geſcheuert, auch jedes Stück zu allen Zeiten an den für ihn einmal beſtimmten Ort aufgeſtellt und aufgehängt werde, ſo wie denn nicht weniger die Küche nach jedesmaliger Reinigung der Gefäße aller Orten aufs ſorgfältigſte gereinigt, und ſelbſt der Fußboden davon nicht ausgeſchloſſen ſeyn darf.

In gut eingerichteten Haushaltungen findet man neben der Küche auch ein ſogenanntes Spei-

ſegewölbe angebracht, in welches man durch eine aus der Küche dahin führende, zum Verſchließen eingerichtete Thüre gehen kann, um in dieſen nicht alleine die übriggebliebenen Speiſen, ſondern auch verſchiedene andere in der Küche nothwendige Dinge aufbewahren kann, um ſolche gleich bey der Hand zu haben. Sehr ſchön und nützlich iſt es daher, wenn ein dergleichen Speiſe= oder Vorrathsgewölbe der Sonne *nicht ausgeſetzt iſt*, ſondern ſo angebracht worden, daß daſſelbe ſo kühle als möglich ſeyn möge, damit die darinnen aufbewahrten Speiſen deſto friſcher bleiben und dem Verderben nicht ſo leichte ausgeſetzt ſind. Daß man übrigens in dieſen Speiſegewölbe nicht allein verſchiedene Repoſitoria anbringen müſſe, um auf dieſe alles in Ordnung hinſetzen zu können, ſondern dieſe ſowohl als das Gewölbe ſelbſt, eben ſo wie die Küche zu allen Zeiten reinlich gehalten werden müſſe, erhellet ſchon aus den Vorhergeſagten; denn vor der darinnen befindlichen Unreinlichkeit, würden die daſelbſt aufbehaltenen Speiſen gar bald einen üblen Geruch und Geſchmack annehmen. — Von Ordnung, Reinlichkeit und Schönheit *in der Küche*, pflegt man gewöhnlich *auch auf eine Ordnung* und Reinlichkeit *liebende Hausmutter* mit Recht zu ſchließen.

b) Von den zum Speiſen nöthigen Tafelzeuge und übrigen hierzu gehörigen Geräthſchaften.

Schönes ſilberweißes und glattes Tafel= oder Tiſchzeug, wo Tafeltuch und Servietten von einerley Muſter ſind, zeigt nicht minder von der

Geſchicklichkeit und Reinlichkeit der Hausmutter, ſo wie ihr das Gegentheil, oder graues rauhes, aus verſchiedenen Muſtern beſtehendes Tiſchzeug nicht zur Ehre gereicht, und auf kein gutes Urtheil leitet. Daß man bey Gaſtereyen ganz weißes und beſſeres Tiſchzeug (z. B. von leinen Damaſt), auf den Tiſch legt, als wenn man allein ſpeißt, dies iſt einer klugen Hausfrau ohnehin bekannt. Dahingegen pflegt man in ordentlichen Haushaltungen, wenn ohne Gäſte geſpeißt wird, wöchentlich ein- oder höchſtens zweymal weißes Tiſchzeug aufzulegen, und daſſelbe jedesmal nach dem Abnehmen vom Tiſche unter eine ſogenannte Serviettenpreſſe zu bringen und zu preſſen, um die darinnen befindlichen Falten heraus zu bringen, und wiederum glatt zu machen.

Findet ſich aber unvermuthet ein Gaſt ein, welcher von der Art iſt, daß man dießfalls kein ganz weißes Tiſchtuch auflegen wollte; ſo erfordert es gleichwohl der Wohlſtand, daß man ihm keine ſchon gebrauchte, ſondern eine ganz weiße Serviette auf ſeinen Teller vorlege.

So wie es die Ordnung erfordert, daß das Tiſchzeug aus einerley und nicht aus mehrern Muſtern und großen und kleinen Servietten zuſammengeſtoppelt ſey, eben ſo nöthig iſt es auch, daß man bey Gaſtereyen Meſſer, Gabeln und Löffel von einerley Façon auf die Tafel lege, und darauf ſehe, daß dieſe nicht ſtumpf, abgebrochen, und recht reinlich und plank geputzt dahin gebracht werden, ſo wie alles auf den Tiſch kommende Silberzeug nicht blos abgewaſchen, ſondern ſchön und ſauber polirt erſcheinen muß. —

Mit Bier- und Weingläſern hat es gleiche Bewandniß; dieſe ſollen nicht allein aufs ſauberſte ausgewaſchen und abgetrocknet ſeyn, ſondern, da dieſelben in kalter Jahrszeit beym Einbringen in das warme Zimmer anzulaufen pflegen, ſo müſſen ſie vor dem Aufſetzen auf die Tafel mit einer reinen Serviette aufs reinlichſte abgewiſcht worden ſeyn. Ein gleiches *gilt auch* von allen auf die Tafel *geſetzten oder ferner dahin gebrachten zinnernen oder porzelainern* Tellern.

c) Vom Anrichten der Speiſen und den bey Tiſche dabey zu beobachtenden Regeln.

Alle Speiſen müſſen in der Küche aufs ſauberſte angerichtet und die Schüſſeln nicht ſo voll ſeyn, daß die ganzen Ränder derſelben bedeckt ſind, oder gar überlaufen, und jede Schüſſel vor dem Auftragen unterhalb mit einem reinen Tuche wohl abgewiſcht werden, damit *nicht etwa* Kohlen, Aſche oder anderer *Unrath vom* Anrichtetiſche daran hänge, und dadurch nicht *allein* das Tiſchzeug *verunreiniget*, ſondern auch das Auge beleidiget werde.

Bey jedem friſchen Gerichte, müſſen die vorigen Teller hinweggenommen, und ſtatt dieſer friſche und recht reine herum gegeben werden.

Werden Krebſe auf den Tiſch gebracht, ſo iſt es nothwendig, daß man den Gäſten hierbey friſche reine etwas gröbere Servietten hergeben laſſe, damit ſie die beym Aufbrechen derſelben ver-

unreinigten Finger daran abwiſchen können, und die guten oder feinern Servietten durch die ſchwer wieder heraus zu bringenden Flecke nicht verdorben werden mögen.

Bisweilen wird es nothwendig bey einer Speiſe, z. B. bey Schöpſenbraten den Gäſten oder dem Vorleger warme Teller zu geben, oder wohl gar ein oder dem andern Gaſte ſeinen Braten auf den Teller wieder zu erwärmen, und da dieſes nicht ohne Kohlen geſchehen kann, ſo muß man dafür ſorgen, daß das Erwärmen der Teller außerhalb dem Speiſezimmer, entweder in einen ſogenannten Tellerwärmer, welches eine hierzu beſonders gefertigte Maſchine iſt, oder ſonſt auf einen Kohlenfeuer geſchehe; denn wollte man dieſes im Speiſezimmer ſelbſt verrichten, ſo würde vielleicht mancher Gaſt von dem daher entſtehenden Kohlendampfe Kopfſchmerzen oder gar Uebelkeiten bekommen, auch überdieſes noch krank werden.

Es fügt ſich auch wohl, daß bey großen Geſellſchaften und der deshalb vielen auf die Tafel kommenden Gerichten, die vorräthigen Schüſſeln, Teller und Löffeln nicht zureichend ſind, um jedesmal reine Teller und Löffel auf den Tiſch geben zu können, und man pflegt dahero in der Küche zur Reinigung des ſchmuzig gewordenen Geſchirres eine Perſon zum Abwaſchen anzuſtellen, und dann iſt es nothwendig, daß alles ſolchergeſtalt gereinigte Geſchirre und Löffel, vor dem Aufgeben in der Küche mittelſt reiner Tücher ſauber abgewiſcht und trocken gemacht werde, weil es ſehr unreinlich und unappetitlich ſeyn würde, den Gäſten dergleichen naſſe Teller oder Löffel in die Hände zu geben. Desgleichen, ſo müſſen auch bey jedem Gerichte,

Saucen und dergleichen, reine Löffel auf den Tiſch gebracht, und niemals die ſchon gebrauchten zu andern Speiſen angewendet werden.

Daß man übrigens auch dafür Sorge trage, daß nicht allein das Speiſezimmer ſelbſt, ſondern auch alle darinnen befindlichen Meubeln reinlich und ſauber, auch weder Hunde, Katzen, noch Vögel *darinnen befindlich ſeyn dürfen* (*wie ſolches bey manchen Liebhabern von dergleichen Thieren der Fall iſt*), und dadurch den Gäſten Unannehmlichkeiten und Ekel verurſacht werde, dies wird man ebenfalls von einer Ordnung und Reinlichkeit liebenden Hausmutter erwarten. —

Da weiche, faſt ſchmelzende Butter den mehreſten Menſchen widrig oder ekelhaft iſt, ſo wird auch dafür geſorgt, daß dieſe nicht eher aus dem Keller oder Gewölbe auf den Tiſch gebracht werde, bis ſie gegeſſen werden ſoll, denn wenn ſie, beſonders bey Gaſtereyen lange auf dem Tiſche ſtehet, ſo verliert ſie ihre Feſtigkeit und wird unappetitlich zur Speiſe.

Soll Käſe auf den Tiſch geſetzet werden, ſo muß *man auch* wiſſen, ob die Gäſte Käſe eſſen, oder den Geruch vertragen können, oder allenfalls erſt darum befragen.

So iſt es wieder gewöhnlich, daß man bey den verſchiedenen Jahreszeiten auch allerley Obſtarten zum Nachtiſche aufſetzt, welches in manchen Häuſern zur Zierde gleich anfänglich mit auf die Tafel geſetzt zu werden pflegt; allein, da das mehrere Stunden in der warmen Stube ſtehende Obſt warm und mattſchmeckend wird, und ſeinen erfri-

ſchenden Geſchmack verliert, ſo iſt es eben ſo ſchicklich, daß daſſelbe erſt dann, wenn es gegeſſen werden ſoll, auf die Tafel gebracht werde, nur muß man alsdenn auch dafür ſorgen, daß das aus der Kälte in die Wärme gebrachte Obſt, welches nunmehro zu ſchwitzen anfängt, kurz vorher in ein anderes temperirtes Zimmer geſetzt, ſodann aber mit einer Serviette abgetrocknet, und dadurch von der Feuchtigkeit befreyet werde, und ſeinen ſchönen natürlichen Glanz und gute Anſehen wieder erhalte.

Läßt man durch ſeine Bedienung am Schenktiſche, Gläſer, Teller und Meſſer abwiſchen, ſo gehört ſich hierzu eine weiße, jedoch keine ganz feine Serviette, aber nicht, wie es bey manchen Perſonen bisweilen zu geſchehen pflegt, alte ſchmuzige und wohl gar zerriſſene Lappen.

d) Von Veränderung der mehr oder weniger auf den Tiſch zu bringenden Speiſen.

Bey Gaſtereyen iſt es zwar wohl gewöhnlich, die Speiſen auf mancherley Art zu verändern, auch mehrere und verſchiedene Gerichte auf die Tafel zu bringen; aber dies kann und muß auch ſelbſt bey Familienſpeiſen nicht außer Acht gelaſſen werden; denn ob man jezt gleich nicht ſo ausgeſuchte und ſo vielerley Gerichte auf ſeinen Tiſch bringt, ſo muß eine gute Hausmutter gleichwohl dahin ſehen, daß ſie dieſelben ſo viel nur immer möglich war, ändere, und nicht immer bey dem ewigen Einerley ſtehen bleibe, das heißt, muß

nicht allein mit den Gemüs= und Fleiſcharten öf=tere Abwechſelungen machen, ſondern ſie muß auch von der Zubereitung ſelbſt vom Einerley abgehen, und die Gemüſe= und Fleiſcharten bald auf dieſe, bald auf jene Art abwechſeln oder zurichten; denn blos dadurch kann auch eine an und für ſich nur geringe Speiſe in eine weit beſſere und wohlſchmek=kendere verwandelt werden. — Z. B. wenn Kalb=Schöpſen= oder anderes Fleiſch in manchen Mo=naten ſehr gemein iſt, und es käme wöchentlich ei=nigemal auf den Tiſch, und man wollte derglei=chen Fleiſch gleichwohl immer auf einerley Art ge=kocht, und zubereitet und mit einerley Gemüſe oder Vorkoſt auf den Tiſch bringen, ſo würde man ſich ſeinen Appetit dadurch gar balde verder=ben und Ueberdruß und Eckel erregen, ſo wie man im Gegentheil eben daſſelbe Fleiſch, jedes=mal anders zubereitet, mit weit mehr Appetit verzehren wird.

Hierzu gehört ferner, daß man die Jahres=zeiten bey Veränderung der Speiſen gehörig in Acht nehme, nämlich, wenn die mancherley Spei=ſen theils an Fleiſch, theils an Gemüſe noch das Neue von Jahr, und noch nicht ſo allgemein ge=worden ſind, welche Veränderung auf dem Lande immer mit geringern Koſten als in den Städten zu erlangen iſt. Denn wenn man z. B. frühzei=tig junge Hühner, Gänſe, Enten, Tauben, Käl=ber, Lämmer, Wildpret, mancherley Art von vier=füßigen Thieren ſowohl als vom wilden Geflügel, ſo wie von den frühzeitigen Gartenfrüchten aller=ley Art, an Erbſen, Möhren, Gurken, Bohnen, Sal=lat u. d. m. haben kann, ſo wird eine ſorgfältige Hausfrau ſchicklichen Gebrauch davon zu machen wiſſen, und ihren Familien=Tiſch damit verſehen

können; denn, wenn eine ſolche Abänderung der Speiſen mit ein wenig mehr Aufwand verbunden ſeyn ſollte, als wenn alles im Ueberfluß zu haben iſt, ſo iſt ein ſolcher Aufwand gleichwohl von keiner Bedeutung, und daß um ſo weniger, jemehr die Wirthin vom Hauſe Bedacht darauf nimmt, alles das, was ſie ſelbſt an jungen Viehe erziehen und an Gartengewächſen erbauen kann, zeitiger als gewöhnlich hervor zu bringen. — Kömmt nun hierzu noch, daß ſie, ſo wie es wohl ſeyn ſoll, mit allen dieſen Produkten recht wirthſchaftlich umgeht, oder eine gute Eintheilung zu machen verſteht, (das heißt, nicht ſo große Gerichte davon auf den Tiſch bringt, daß ſich noch einmal ſo viel Menſchen davon ſättigen könnten), ſo wird der Aufwand weit weniger groß werden, und es werden nicht allein keine wenig zu nutzenden Reſte übrig bleiben, ſondern es wird ſogar bey kleinen Schüſſeln der Appetit zu einer Speiſe eher vermehrt, als vermindert, wie dies der Fall bisweilen iſt, wenn man von einer Speiſe eine ungeheure Schüſſel voll für wenige Perſonen auf den Tiſche erblickt.

Alle dieſe vorgenannte, theils ungenannte Speiſen ſind es nun, mittelſt welchen ſowohl die Jahreszeit mit gemacht, als auch eine Veränderung der Speiſen angebracht werden muß. Viele von dieſen Speiſen haben auch den Vorzug, daß man ſolche von mehrern andern, beynahe Tag für Tag genießen kann, ohne ihrer überdrüßig zu werden, z. B. grüne Erbſen, Spargel, Kopfſallat, junge Hühner u. d. m. ſo, daß man ihrentwegen bey der Regel von Veränderung der Speiſen, beynahe eine Art von Ausnahme machen könnte; denn es giebt ſehr viele Perſonen,

die z. E. Spargel, ſo lange derſelbe dauert, faſt täglich ſpeiſen, ohne deſſen müde zu werden. —

Eine Hausmutter würde alſo gar ſehr wider die Regel von Veränderung der Speiſen verſtoßen, wenn ſie das Mitmachen der Jahreszeit in Anſehung gewiſſer Speiſen unterlaſſen, oder nicht zur rechten Zeit *unternehmen wollte;* und ſie würde durch *das ewige Einerley* die *Geduld ihres* Gatten gar ſehr auf die Probe *ſtellen*, und am Ende ermüden, und das um ſo mehr, wenn er mit ihr nicht gleiches Sinnes, oder vorher eine beſſere Einrichtung mit den Speiſen gewohnt geweſen wäre.

Es ſind mir Beyſpiele auf dem Lande bekannt, wo die Männer vom Hauſe, vorhero einen guten Tiſch gewohnt waren, nach ihrer Verheyrathung aber in Punkto deſſen mit ihren Gattinnen ſo übel berathen waren, daß ſie, um einmal gut, und verändert zu eſſen, ſich öfters bey guten Freunden, denen ihr Schickſal bekannt war, zu Tiſche bitten mußten; denn in dem Hauſe des einen hatte die Frau eine ſo *eigene* und artige Einrichtung getroffen, daß ſie ganze Monate lang, wenn *alles in Ueberfluß* zu haben war, z. B. nichts als grünes Kalbfleiſch, einen andern Monat alle Tage gebratene Tauben, hierauf mehrere Wochen täglich Schöpſenfleiſch gekocht, ſodann Monate lang alle Tage Pökelfleiſch, wiederum mehrere Wochen eingeſalzenes und geräuchertes Schweinefleiſch und ſo mit mehrern Fleiſcharten durch die Bank alle Tage hinter einander, und immer einförmig zubereitet, fortfuhr. Junge Erbſen, Möhren u. dgl. Dinge mehr, kamen gar nicht auf ihren Tiſch, weil dieſe nach ihrer Meynung Topf und Magen

nicht genug füllten. Nun denke man ſich eine ſolche Einrichtung und wie übel dergleichen Männer daran ſind, wenn ſie mit ſolchen unwiſſenden und ungeſchickten Gattinnen begabt werden.

Gleiche Unordnung herrſcht auch in vielen Häuſern in Anſehung der Zeit wenn geſpeiſt oder das Eſſen auf den Tiſch gebracht wird; denn da hält man weder bey der Herrſchaft noch bey dem Geſinde eine gewiſſe Stunde weder des Mittags noch des Abends, ſondern heute wird das Eſſen um 11 Uhr, morgen um 12 und einen andern Tag um 1 Uhr und wohl noch ſpäter fertig und auf den Tiſch gebracht. — Was auch hieraus für Unordnung in allen häuslichen Verrichtungen, und beſonders auf dem Lande, entſtehen muß, wo der Hausvater alsdenn keinen Tag Herr über ſeine Zeit iſt, oder keine richtige Eintheilung mit ſeinen Arbeiten machen kann, dies kann ein jedes leicht von ſelbſt einſehen. Soll alſo das Hausweſen gut beſtehen und alles ſeinen ordentlichen Fortgang haben; ſo wird eine ſorgfältige Gattin auch in dieſem Stücke mit ihrem Manne einſtimmig ſeyn, und nicht allein des Mittags, ſondern auch des Abends eine gewiſſe Stunde zum Eſſen feſtſetzen, und pünktlich darüber halten, damit ihr Gatte eine ſchickliche Eintheilung der Tageszeit machen, das Geſinde zur gehörigen Zeit an den Tiſch und an die Arbeit gehen, und alle Geſchäfte in der Ordnung verrichtet werden können.

Aber woher entſtehet ſolche Unordnung in manchen Häuſern in Anſehung der ſo verſchiedenen Speiſeſtunden? Manche Hausfrau weiß keinen Morgen vor 9 oder 10 Uhr recht, was für Eſſen bereitet werden ſoll, man vertändelt die Zeit

mit unnützen Kleinigkeiten, mit ſpätern Aufſtehen, mit dem Anzuge, mit Kopfputz und vor dem Spiegel u. d. m. Eine andere hält ſehr viel auf das Leſen, und iſt ſo erpicht darauf, daß ſie nicht aufhören kann, ſollten die Speiſen auch erſt um 2 Uhr des Nachmittags auf den Tiſch kommen, und das Geſinde den halben Tag müßig gehen müſſen.

Zur Erhaltung guter Ordnung in einer Haushaltung gehört ferner auch noch, daß eine gute und kluge Hausmutter mit ihren Gatten in Anſehung der mehr oder weniger Gerichte oder Schüſſeln, welche jeden Tag in der Woche auf ihren Tiſch kommen ſollen etwas feſtſetze, das heißt, ob man täglich 2—3 verſchiedene Speiſen, Braten oder Gebackenes auftragen wolle. Hierüber läßt ſich hier aber gar nichts Beſtimmtes angeben; ſondern ein jeder Hausvater muß ſich nebſt ſeiner Gattin nach ſeinen Vermögens-Umſtänden einrichten, und hiernach zu beſtimmen wiſſen, ob es dieſe erlauben, ſeinen Tiſch täglich mit einen oder mehrern Gerichten zu beſetzen, und Niemanden iſt es zu verargen, *täglich mehrere* veränderte Speiſen *auf ſeinem* Tiſche zu haben, wenn es ſeine *Umſtände erlauben*, und das Hausweſen dadurch nicht zerrüttet oder zu Grunde gerichtet wird; denn nur alsdann würde es Thorheit genannt werden können, wenn man ſich über ſeinen Stand erheben, reichern und vornehmern Leuten nachahmen, und in Führung eines zu koſtbaren Tiſches eine Ehre ſuchen und ſich dadurch endlich in Armuth und Elend ſtürzen wollte. — Wohlſtand und Einkünfte müſſen hierinnen entſcheiden. — Satt muß man ſich eſſen, und dies kann mit einem Gerichte ſo gut geſchehen als mit drey oder mehrern Schüſſeln; allein eine kluge und geſchickte

Hausmütter kann es gleichwohl auch ſo einzurichten wiſſen, daß 2—3 Schüſſeln oder Gerichte faſt eben nicht mehr koſten als ein einziges; denn jene können nach Proportion deſto kleiner ſeyn, ſo wie das einzige Gerichte deſto größer ſeyn muß, um ſich gehörig damit ſättigen zu können, mithin wird ſolches blos von der ſchicklichen Einrichtung einer Hausmutter abhängen, ſo wie dieſe es durch ihre Klugheit und Geſchicklichkeit auch immer ſo einzurichten wiſſen wird, daß ſie durch den unvermutheten Beſuch eines Gaſtes niemals mit ihrer Küche oder Speiſen in Verlegenheit geſetzt wird; denn wenn ſie ſtets mit guten Vorräthen aller Art, an Zeit- und Dauerſpeiſen verſehen iſt, ſo wird ſie gewiß im Stande ſeyn, ohne Zeitverluſt oder große Mühe und Koſten, eine Schüſſel mehr auf den Tiſch bringen zu können.

Eine kluge und vorſichtige Hausmutter wird auch bey den aufzuſetzenden Speiſen auf ihre und der Ihrigen Geſundheit mit Rückſicht nehmen, und nicht unverträgſame Gerichte oder widerwärtige Speiſen bereiten und auf den Tiſch geben, ſondern ſolche in eine ſchickliche Verbindung zu bringen wiſſen, weil hieraus bey vielen Perſonen unangenehme Dinge, Blähungen, Koliken, Durchfälle oder andere Krankheiten entſtehen können, und ich glaube es wird hier nicht am unrechten Ort ſtehen, wenn ich dasjenige hier anführe, was D. Zückert in ſeinen mediciniſchen Tiſchbuche hiervon ſagt, wo ſelbſt derſelbe alſo ſpricht:

„Wenn man vielerley, beſonders widerwärtige Speiſen untereinander in einer Mahlzeit ißt, ſo wird ein ſonderbarer Tumult im Magen, der viele Beſchwerden erreget, und es kann kein ſo-

einförmiger Nahrungsſaft bereitet werden, als von einfachen Speiſen. Wurzelwerk und Milchſpeiſen; Milch und Kohl oder Obſt, oder Bier, oder andere ſaure Dinge; Kohl und Bier; Wurzelwerk und Bier, Wurzelwerk und Obſt; Mehlſpeiſen und ſüße Sachen; alles dieſes ſind Dinge, die ſich mit einander gar nicht vertragen, die ſtarke Blähungen, Leibſchmerzen, Koliken und Durchfälle machen. *Hypochondriſche, ſchwächliche* und *ſolche Perſonen, die zu Blähungen geneigt ſind, fahren bey vornehmen Tafeln* und *Gaſtereyen* allemal ſehr übel, wenn ſie auch Mäßigkeit im Eſſen und Trinken beobachten; denn ihr Magen wird von den verſchiedenen Gerichten, die darinne in Streit gerathen, ſehr feindſelig behandelt. Madame bekömmt Vapeurs, Uebelkeiten, Ohnmachten. Sie hat viel weniger gegeſſen, als ſie zu Hauſe zu thun pflegt. — Aber der im Magen übrig gelaſſene Raum wird bald von den Blähungen erfüllet, die aus den verſchiedenen mit einander in Gährung gebrachten Speiſen losgemacht werden. Eben ſo geht es dem Hypochondriacus, der bey ſeinem Freunde im Ganzen wenig, aber mancherley Unſchickliches unter einander *gegeſſen* hat. Er bekömmt unverſehens *ſeinen* hypochondriſchen Anfall, und *denſelben* deſto ſtärker, je länger er *bey* Tiſche ſitzen muß.“

Unter unvertragſamen Speiſen, verſteht man hier auch nicht diejenigen, die an und für ſich ſelbſt dieſer oder jener Perſon nicht gut bekommen; denn mancher kann bald dieſes bald jenes Gemüſe oder Vorkoſt nicht vertragen, ſondern er bekömmt Blähungen oder Koliken davon. — Man ſieht hier nur auf die Zuſammenordnung der Speiſen, daß ſie ſchicklich auf einander folgen mögen. Es

giebt zwar oftmals Menſchen mit ſo guten Mägen, daß ſie ſüß und ſauer, kalt und warm unter einander vertragen können. Erziehung und Gewohnheit thun hierbey das Mehreſte.

Wenn nun aber eine gute Hauswirthin zu allen Jahreszeiten auf gute Speiſevorräthe hält und halten muß, ſo kann es ihr auch gar nicht ſchwer werden, jedesmal, unter ſo vielen ſich darbietenden Vorräthen, eine ſchickliche Wahl anzuſtellen. Man findet auch in der Folge ſowohl bey den Suppen, als Vorkoſten und andern Speiſen genugſame Veränderungen, die in mehr als einerley Zubereitung auf den Tiſch gebracht werden können, und mit dieſer Anweiſung, wird ſie auch leicht das Vertragſame ausſuchen und für jede Mahlzeit beſtimmen können.

Da das Brod das allgemeinſte und erſte Nahrungsmittel faſt aller Menſchen in Europa iſt, und man ihm nicht allein dieſerwegen, ſondern auch deshalb, weil es die allergeſündeſte Koſt ausmacht, den oberſten Platz unter den Speiſen einräumen muß; ſo hat eine gute Hausmutter vor allen Dingen auch darauf zu ſehen, daß ſie zu allen Zeiten nicht allein für ſich, ſondern für ihr ganzes Haus, recht gutes und geſundes Brod unter ihrer Aufſicht bereiten laſſe, welches ſie um ſo leichter erhalten wird, wenn ſie die hierzu im letzten Kapitel gegebenen Regeln oder Vorſchriften gehörig in Ausübung zu bringen, ſich angelegen ſeyn läßt.

e) Vom Gebrauch der Gewürze bey den Speiſen.

Beym Gebrauch der Gewürze zur Speiſe, muß eine Hausmutter nicht allein gute Ordnung und Maaße halten, ſondern ſie muß auch ſo viel möglich immer unſere *inländiſchen Gewürze* den *ausländiſchen theuern und mehr ungeſunden vorzuziehen ſuchen.* Gewürze ſind zwar bey unſern Speiſen unentbehrlich, theils weil ſie uns wider den Ekel verwahren, welchen uns ungewürzte Speiſen verurſachen würden, theils weil ſie zur Verdauung der genoſſenen Speiſen dienen; allein ſo gut und nützlich nun die Gewürze beym mäßigen Gebrauche derſelben ſind, eben ſo ſchädlich ſind ſie auch unſerer Geſundheit, wenn ſolche im Uebermaaße angewendet und genoſſen werden, und es iſt auch nicht genug, daß die Geſundheit unſers Körpers durch den häufigen Genuß hitziger Gewürze über lang oder kurz leiden muß, nein, das Geld wird überdies noch ganz unnütz verſchwendet, oder deutlicher, man wirft das Geld hinweg, um ſich Ungemach an ſeinen Körper dafür einzukaufen.

Es giebt viele Hausmütter, welche aus Unwiſſenheit einen ſehr üblen und unwirthſchaftlichen Gebrauch von den theuern ausländiſchen Gewürzen machen, und ſo verſchwenderiſch damit umgehen, daß ſie die Speiſen überwürzen und beynahe verderben, weil man faſt nichts als die Gewürze daran ſchmeckt. Dies iſt der Fall gewöhnlich bey ſolchen Speiſen, welche man mit den ſo theuern Muſkatenblumen, dergleichen

Nüſſen, Zimmt und Nelken zu würzen gewohnt iſt, denn da könnte man mit der Würze, die an ein einziges Gerichte gethan worden, wohl drey oder vier dergleichen Gerichte verſehen, und dieſen überdem noch einen angenehmern Geſchmack verſchaffen, weil der Speiſe ihr eigener Geſchmack nicht gänzlich dadurch verdrängt werden würde. — Eine wirthſchäftliche Hausmutter wird alſo dieſen Fehler zu vermeiden ſuchen und ſich des Uebermaaßes der Gewürze enthalten, und zu Erreichung des eigentlichen Zwecks, gar leicht die rechte Portion des Gewürzes treffen können, auch lieber ſtatt der theuern ausländiſchen Gewürze, da wo es thunlich iſt, unſere einheimiſchen geſündern und weit wohlfeilern, die ſie vielleicht ſelbſt erbauet, anzuwenden ſuchen.

Erſtes Kapitel.

Von Suppen.

§. 1.

Es iſt bereits oben geſagt worden, daß alle Speiſen in geringere und beſſere eingetheilt werden, damit eine jede Hausmutter nach Belieben oder ihren Vermögens-Umſtänden, ſo wie bey Gaſtmalen eine Auswahl machen könne, und daher findet man alſo auch bey den hier folgenden Suppen und Kaltenſchalen geringere und beſſere angegeben. In dieſem Unterrichte kann man keine Vorſchriften machen, ob man dieſe oder jene Speiſen in einer Haushaltung bereiten ſolle, ſondern dies hängt lediglich von der Beurtheilung oder der Einſicht und den Vermögens-Umſtänden einer jeden Hausmutter ab, ſo wie ſich's auch von ſelbſt verſteht, daß bey Gaſtereyen, nach Verſchiedenheit der Gäſte, nicht allein mehrere Schüſſeln, ſondern auch beſſere oder gut ausgewählte und wohl zuſammenpaſſende Gerichte auf den Tiſch gebracht werden, als wenn man mit ſeiner Familie allein ſpeißt.

Daß alle Suppen, (Wein-Kirſch- und Pflaumenſuppen ausgenommen), etwas geſalzen werden müſſen, verſtehet ſich ſchon von ſelbſt, weshalb

dieſes nicht jedesmal beſonders bemerkt werden wird. —

Suppen müſſen weder allzudünne, noch gar zu ſteif oder dicke ſeyn, daß ſie einem Breye gleichen, mithin muß man ſich in Anſehung der Zuthaten an Semmel, Mehl, Brod u. dgl. gehörig einzurichten ſuchen.

Ferner darf man zu Suppen, worein Butter gethan wird, keine alte, Faß- oder ſonſt übelſchmeckende Butter anwenden, weil dadurch der Geſchmack ſehr verdorben wird.

Gemeine Waſſerſuppe.

§. 2.

Man ſchneidet nach Belieben von altbackenem ſchwarzem oder weißem Brode ganz dünne und breite Brodſchnitte in eine Schüſſel, thut etwas viel Butter hinzu, gießt kochendes Waſſer darauf, und wenn das Brod angequollen, ſo wird ſie geſpeißt.

Gemeine Mehlſuppe.

§. 3.

So wie das Waſſer im Topfe kochet, ſo wird feines Waizenmehl eingequirlt, friſche Butter hinzu gethan, und noch ein wenig gekocht, bis ſich der rohe Mehlgeſchmack verlohren hat, alsdann zum Speiſen angerichtet.

Liebhaber von Milchſpeiſen wenden ſtatt des Waſſers, Milch hierzu an, aber alsdann dürfen keine ſauern Speiſen nachher folgen, weil man ſonſt Unbequemlichkeiten im Körper davon haben würde.

Hafergrützſuppe.

§. 4.

Zu dieſer ſehr geſunden Suppe wird etwas Hafergrütze mit Waſſer ans Feuer geſetzt, und ſo lange gekocht, bis ſie ſchleimig, rührt ſolche alsdann durch einen Durchſchlag oder ein Haarſieb, damit die Hülſen zurück bleiben, ſetzt das dünne wiederum ans Feuer, thut Butter hinzu, läßt ſie noch ein wenig kochen, und gießt ſie nachher über die in der Schüſſel würflich geſchnittene Semmel, oder aber in zarte Scheiben geſchnittenes weißes Roggenbrod.

Will man dieſe Suppe für Gäſte beſſer ſchmeckend machen, ſo werden kleine Roſinen in Waſſer beſonders weich gekocht, abgeſottene und von Schalen befreyete Mandeln auf einem Reibeiſen klar gerieben, auf 1 Maas durchgeſchlagenen Hafergrützſchleim ein paar Eyerdottern angequirlt, und die Suppe nach hinzugethaner Butter und etwas Zucker, mit dieſen Zuthaten ohne ſie wieder kochen zu laſſen, und ohne Semmeln zum Speiſen angerichtet.

Einige pflegen auch in Würfel geſchnittene Semmel in friſcher Butter etwas zu röſten, und die mit Eyerdottern abgemachte, durchgeſchlagene Hafergrütze ohne Mandeln darauf zu gießen, und auf dieſe Weiſe zu ſpeiſen.

Peterſilienſuppe.

§. 5.

Wenn man junge Peterſilie geleſen, gewaſchen und recht klar gemacht hat, ſo wird ſie mit

Butter und Salz in kochendes Waſſer gethan, eine kurze Zeit damit gekocht, hierauf auf 1 Maas, ohngefähr drey bis vier Eyer angequirlt und ohne ſie wiederum kochen zu laſſen, auf von altbackener Semmel zart geſchnittener Scheiben angerichtet und geſpeiſet.

Körbelſuppe.

§. 6.

Dieſe Suppe wird wie die vorhergehende Peterſilienſuppe zubereitet. — Will man aber eine Veränderung anbringen, ſo werden geröſtete Semmelſcheiben in die Schüſſel gelegt, und die Suppe darüber angerichtet.

Desgleichen ſo pflegt man dieſe Suppe auch mit verlohrnen Eyern zubereiten, alsdann aber werden keine Eyer angequirlt.

Man pflegt auch Körbel- und Peterſilienſuppe mit Rindfleiſchbrühe auf vorgedachte Arten zu bereiten.

Braunbierſuppe.

§. 7.

Man läßt das Bier kochend werden, thut Butter und in Würfeln geſchnittenes ſchwarzes oder hausbacken Brod hinzu, würzt die Suppe mit geſtoßenen Ingwer und richtet ſie zur Speiſe an.

Liebhaber von Süſſen, laſſen dieſe Suppe mit Zucker etwas ſüße machen, und manche bedienen ſich auch ſtatt des Ingwers, Pfeffer zum Gewürze.

Eben ſo pflegt man dieſe Suppe auch mit Eyern und ſüßer Sahne oder Rahm zu bereiten, wobey man denn folgendergeſtalt verfährt:

Wenn das Bier kochend heiß geworden, ſo werden auf 1 Maas etliche Eyer in guter Sahne eingequirlt, und unter erſteres gegoſſen, aber nicht zum Kochen gelaſſen. — Daß hierzu nöthige weiße Brod wird in kleine Würfel geſchnitten hinzu gethan, und die Suppe mit Zucker verſüßt angerichtet.

Weißbierſuppe.

§. 8.

Wenn das am Feuerſtehende Weißbier oder Breyhahn anfängt zu kochen, ſo werden die in ſüßer Sahne oder Rahm abgequirlten Eyer, auch Zucker und geſtoßener Zimmt hinzugethan, auch das bereits in Würfel geſchnittene weiße Roggenbrod oder Semmel zugeſchüttet, und ſo wie die Suppe angerichtet worden, ſo wird noch geſtoßener Zimmet und Zucker ziemlich dicke oben darauf geſtreuet.

Will man dieſe Suppe noch verbeſſern, oder einen angenehmen Geſchmack beybringen, ſo muß etwas weißer Wein dazu genommen werden.

Bettelmannsſuppe.

§. 9.

Dieſe an ſich zwar gemeine Suppe wird von vielen Perſonen geliebt und ſehr gerne geſpeißt, wenn ſie gehörig zubereitet wird, welches folgendermaßen geſchiehet: Man nimmt hierzu von

groben ſchwarzen Bauerbrode blos die recht braun gebackene harte Oberrinde, bricht dieſe in mäßige Stücken, thut ſie mit vieler Butter und etwas Salz in kaltes Waſſer, ſetzt ſolches ans Feuer und läßt es ſo lange gelinde kochen, bis die Rinde von ſelbſt zerfällt und ſich krümelt, worauf ſie zum Speiſen angerichtet wird. Die Butter darf an dieſer Suppe nicht geſpart werden, wenn ſie gut und kräftig ſchmecken ſoll.

Liebhaber der Milch, pflegen auch etwas Rahm ober gute Milch daran zu thun, welches ein jedes nach Belieben machen kann.

Bierſuppe mit Kümmel.

§. 10.

Man ſetzt Braunbier ans Feuer, thut feingeſtoßenen Kümmel, geriebenes Brod und ein großes Stücke Butter, auch etwas Zucker hinzu, läßt ſolches gehörig kochen, quirlt zuletzt etliche Eyer daran, und richtet ſie zum Speiſen an.

Manche quirlen die Eyer auch in etwas Sahne oder Rahm, thun ſolches alsdenn zum Bier und richten die Suppe über in Würfel geſchnittenes Weißbrod oder Semmel an, thun Zucker hinzu und ſtreuen etwas zerſtoßene Mußkatenblumen darüber.

Kräuterſuppe mit verlohrnen Eyern.

§. 11.

Kräuterſuppen werden mehrentheils nur im Frühlinge, wenn die Kräuter noch jung ſind, und ſich leicht weich ſieden laſſen, bereitet, und man

nimmt hierzu Spinat, Körbel, Salat, Dragun, Spargel, ein wenig Sauerampfer, junge Möhrrüben, Paſtenacken, macht alles rein und klar, und läßt ſolche entweder in Brühe von Rindfleiſch oder alten Hühnern recht weich kochen und würzt ſie auch mit Muskatenblumen. So wie alles weich gekocht iſt, ſo läßt man die aufgeſchlagenen Eyer eins nach dem andern hineinfallen und ein wenig darinnen aufſieden, damit ſie etwas hart werden.

Suppe von Sauerrampfer.

§. 12.

Obſchon dieſe Suppe der gleich vorhergehenden Kräuterſuppe an Güte nicht gleich iſt, ſo kann ſie dennoch als eine ſehr wohlſchmeckende Suppe auf den Tiſch gebracht werden, wenn ſie auf folgende Art zubereitet wird:

Der Sauerrampfer muß ganz jung ſeyn, von ſeinen Stielen und Ribben abgeſtreift, klar gehackt, in guter Rindfleiſchbrühe gekocht, zuletzt etwas Muskatenblumen und Zucker daran gethan, und die Suppe endlich mit verlohrnen Eyern, wie im vorhergehenden § geſagt worden, verſehen und angerichtet werden.

Iſt man nicht mit Eyern verſehen, ſo kann man ſtatt der verlohrnen Eyer Semmelſcheiben röſten, und wenn die Suppe wie vorgedacht zubereitet worden, ſolche über die in die Schüſſel gelegte Semmel gießen, und zum Speiſen aufgeben.

Perlgraupenſuppe.

§. 13.

Man nimmt von recht feinen oder ſogenannten Perlgraupen, kocht dieſe in Rindfleiſch-, Kalbfleiſch- oder Hühnerbrühe, thut etwas Spargel, Sellerie oder Peterſilienwurzeln hinzu, quirlt einige Eyer daran, gießt ſie über geröſtete Semmelſcheiben in die Schüſſel und ſtreuet feingeſtoßene Mußkatenblumen darüber.

Eine geringere Supe dieſer Art bereitet man, wenn man die Graupen mit kaltem Waſſer anſetzt und wenn ſie halb gahr gekocht, das Waſſer daran abgießt, ſtatt deſſen Milch hinzu thut, die Graupen damit vollends gahr kocht und Butter und Salz daran thut. Dergleichen mit Milch bereitete Suppe ſchickt ſich aber nicht zu nachfolgenden ſauren Speiſen, mithin muß man hierinnen eine gute Auswahl oder ſchickliche Speiſen hierzu zu wählen wiſſen. Eben dieſe Regel gilt auch bey folgender Suppe.

Milchſuppe.

§. 14.

Man läßt gute friſche Milch am Feuer ſiedend werden, thut klein geſchnittene Semmel und ein wenig Salz darein, läßt ſie noch ein klein wenig aufſieden, und richtet die Suppe alsdann an.

Weinſuppe mit Perlgraupen.

§. 15.

Die Perlgraupen werden vorhero in Waſſer weich gekocht, und wenn das Waſſer ziemlich ein-

gekocht iſt, ſo wird weißer Wein hinzugegoſſen, auch etwas friſche Butter darzu gethan; zuletzt etliche Eyerdottern daran gequirlt, Zucker, Zimmet und Nelken hinein gethan, angerichtet, auch beym Anrichten recht fein geſchnittene Zitronenſchalen in die Suppe gethan.

Zu dieſer Suppe wird bey Tiſche klar geſtoßener Zucker in einer Büchſe herum gegeben, damit ſich jede Perſon die Suppe nach Belieben verſüßen könne.

Weinſuppe.

§. 16.

Man nimmt hierzu einen guten ordinären weißen Landwein, läßt ſolchen bis zum Sieden kommen, quirlt zuletzt etliche Eyerdottern darein, thut ſehr kleine geſchnittene Würfel von Semmel und Zucker in die Schüſſel, gießt die Suppe darüber und ſtreuet klar geſtoßenen Zimmt oben darauf.

Weinſuppe mit geriebenen Semmel.

§. 17.

Wenn der Wein bis zum Sieden gekommen, ſo wird fein geriebener und durch einen feinen Durchſchlag geſiebte Semmel hinzu gethan, auch auf 1 Maas ohngefähr 3 — 4 Eyerdottern angequirlt, hierauf geriebene Zitronenſchale, Zucker, Zimmt und Nelken in den Wein geſchüttet und angerichtet. Da zu dieſer Suppe geriebener Semmel gethan und ſelbige dadurch dicklich gemacht wird, ſo verſteht ſich's ſchon von ſelbſt, daß keine Semmelwürfel darein gethan werden dürfen.

Reisſuppe mit Fleiſchbrühe

§. 18.

Man läßt den Reis in Waſſer halb gahr kochen, gießt das Waſſer alsdann ab, und gute friſche und fette Rindfleiſchbrühe daran, worin der Reis vollends gahr kochen muß. Man thut ein wenig Peterſilienwurzel oder Sellerie, auch Spargel hinzu, würzet ſie zuletzt mit klar gemachten Muskatenblumen, und gießt ſie auf geröſtete Semmelſcheiben in die Suppenſchüſſel oder Terine. Einige pflegen auch einige Eyer anzuquerlen.

Reisſuppe mit Wein.

§. 19.

Der Reis wird zuerſt in Waſſer bis zum Aufquellen gahr gekocht, alsdann wird weißer Landwein daran gegoſſen, und wenn dieſer zu kochen anfängt, ſo wird etwas Gewürze von geſtoßenem Zimmt, Cardemomen, Zucker und geriebene Zitronenſchale, auch etwas friſche Butter hinzugethan, mit etlichen abgerührten Eyerdottern noch verbeſſert und ſodann angerichtet.

Griesſuppe.

§. 20.

Man hat feinen Gries von Waizen und von Heidkorne oder Buchwaizen, beyde Sorten werden theils in Fleiſchbrühe, theils in Milch gekocht, und gute Suppen und Breye davon gemacht.

Soll es eine Brühſuppe werden, ſo nimmt man am liebſten gute friſche Brühe vom Rindſleiſche und kocht den Gries darinnen; iſt es aber Kalbfleiſchbrühe, ſo muß noch etwas Butter daran gethan werden. Keine Semmel oder Brod kommt nicht in dieſe Suppen, ſondern ſie werden blos von Gries ſuppenartig gemacht.

Will man Griesſuppe mit Milch machen, ſo wird der Gries *in warmen Waſſer gewaſchen*, ſodann *abgeſeihet*, gute ſüße Milch daran gegoſſen, etwas Butter und Salz hinzugethan, und unter öftern Umrühren, damit es nicht verbrenne, gahr gekocht, und man muß es ſo zu treffen ſuchen, daß die Suppe nicht gar zu dicke werde, denn keine Semmel kommt wie gedacht nicht in die Suppe; aber beym Anrichten wird über dieſe Suppe mit Milch, Zucker und fein geſtoßener Zimmt übergeſtreuet.

Schwadenſuppe.

§. 21.

Von Schwaden wird *eine ſehr* angenehm ſchmeckende Suppe mit Milch folgendermaßen bereitet: der Schwaden wird zuerſt in Waſſer bis zum Aufquellen gekocht, ſodann das Waſſer abgegoſſen, ſtatt deſſen gute ſüße Milch und etwas Butter daran gethan, damit vollends gahr gekocht, und beym Anrichten wird ſodann Zucker, fein geſtoßener Zimmt, und recht klar geſchnittene Zitronenſchale oben darauf geſtreuet. Da keine Semmel noch Brod in dieſe Suppe gethan wird, ſo muß dieſelbe von dem Schwaden die gehörige Suppendicke erhalten.

Bloſe Brühſuppe.

§. 22.

Man nimmt recht gute fette und friſche Rindfleiſchbrühe, läßt ſie kochend werden und gießt ſolche durch ein Haarſieb auf die in die Suppenſchüſſel gelegte geröſteten Semmelſcheiben, damit dieſe recht weich werden: — Gewürz kommt weiter nicht an dieſe Suppe, weil gewöhnlich beym Kochen des Rindfleiſches etwas ganzer Ingwer und Wurzelwerk darzu gethan wird, wovon alſo die Brühe einen guten Geſchmack erlangt. — Einige pflegen wohl etwas Muskatennuß in die Schüſſel über die Suppe zu reiben, andere aber lieben die Suppe ohne dies Gewürz, welches alſo von dem Geſchmack eines jeden abhängt. — Eyer kommen auch nicht darzu, weil es eine bloſe Brühſuppe heißen ſoll.

Auf eben die vorgedachte Weiſe kann man auch eine Brühſuppe von Hühner- oder Kalbfleiſchbrühe bereiten, und dieſe mit ein wenig geſtoßene Muskatenblumen würzen.

Nudelſuppe.

§. 23.

Zu dieſer Suppe kann man nicht allein die Brühe vom Rindfleiſche, ſondern auch von Hühner-, Tauben- und Kalbfleiſche gebrauchen, da denn die Brühe auf die im Topfe befindlichen Nudeln gegoſſen, dieſe damit gahr gekocht und zugleich etwas Butter und geſtoßene Muskatenblumen zuletzt daran gethan, auch beym Anrichten noch ein wenig Muskatennuß darauf gerieben wird.

Man gebraucht hierzu die ſogenannten Fadennudeln, oder man bereitet ſolche ſelbſt, wie weiter unten bey den Fleiſchſpeiſen bemerkt werden wird.

Mackaroniſuppe.

§. 24.

Die italieniſchen Nudeln oder Mackaroni kocht man mit Waſſer, Salz und friſcher Butter, und wenn ſie weich ſind, ſo wird die Suppe mit geriebenen Parmeſankäſe und etwas Pfeffer angerichtet. Manche geben auch eben den Parmeſankäſe auf einen beſondern Teller bey Tiſche herum, damit ſich ein jeder nach Belieben zur Suppe davon nehmen können.

Grüne Brühſupe.

§. 25.

Hierzu wird blos gute Rindfleiſchbrühe genommen, in dieſe eine ziemliche Parthie zerſchnittene junge Peterſilie gethan und gekocht, beym Anrichten mit fein geſtoßenen Muskatenblumen gewürzt, und die kochende Suppe in die Suppenſchüſſel über die darein gelegten und geröſteten Semmelſcheiben gegoſſen.

Um dieſer Suppe mehr Anſehen und beſſern Geſchmack zu verſchaffen, pflegt man Marks von Rindsknochen in die Schüſſel mit einzulegen und jedem Gaſte beym Vorlegen der Suppe etwas davon auf ſeinen Teller zugeben.

Sagoſuppe mit Weine.

§. 26.

Der Sago wird zuerſt mit heißem Waſſer abgewaſchen, ſodann mit Waſſer gekocht bis er weich genug iſt. — Während dem Kochen wird etwas Zimmt und Zitronenſchale hinzu gethan, und wenn derſelbe ziemlich eingekocht iſt, ſo wird rother Landwein, Zucker und ſehr wenig Salz dazu gethan, und der Sago ſo lange damit gekocht, bis er die gehörige Dicke einer Suppe erlangt hat. Beym Anrichten wird Zwieback oder Biscuit ganz in die Schüſſel gelegt, und die Suppe darüber angerichtet.

Sagoſuppe mit Milch.

§. 27.

Wenn der Sago wie kurz vorher gedacht worden, einigemal mit heißem Waſſer abgewaſchen worden, ſo wird derſelbe mit abgekochter guter Milch ans Feuer geſetzt, und wenn der Sago in der Milch gehörig ausgequollen iſt, ſo wird derſelbe mit ein paar Eyerdottern noch etwas dicklich gemacht, und hierauf angerichtet. — Um das Zuſammenlaufen der Milch zu verhindern, ſo iſt es nothwendig daß der Sago während dem Kochen fleißig umgerührt werde.

Hahnbuttenſupe.

§. 28.

Man kann hierzu entweder die kleinen Feld- oder die großen Gartenhahnbutten anwenden,

welches im Grunde einerley iſt; denn die Garten-Hahnbutten ſind im Geſchmack nicht beſſer als erſtere, ſondern ſie haben blos etwas mehr Fleiſch.

Die Hahnbutten werden anfänglich mit halb Waſſer und halb Wein, (welcher roth oder weiß ſeyn kann) ganz weich gekocht, ſodann mit Zugießung mehrern Weins durch ein Haarſieb geſtrichen; dieſer durchgeſtrichene Hahnbuttenwein wiederum gekocht, zuletzt Zimmt, Nelken, Zucker und Zitronenſchale hinzu gethan, ſodann mit einigen Eyerdottern etwas dicklich gemacht und angerichtet. — Wenn dies geſchehen iſt, ſo wird noch Zwieback ganz in die Schüſſel zur Suppe eingelegt und auf den Tiſch gebracht.

Kirſchſuppe.

§. 29.

Kirſchſuppe kann nicht allein von grünen, ſondern auch von gebackenen ſauren Kirſchen bereitet werden, aber die von getrockneten iſt mit mehr Mühe und Umſtänden verbunden.

Zur grünen Kirſchſuppe erwählet man recht reif gewordene ſaure Kirſchen, kocht dieſe in Waſſer, würzt ſie zuletzt mit klar geſtoßenen Zimmt, und richtet ſie nach abgeſonderten Kern über geröſtetes Brod oder Semmel, (welche mit etwas Zucker in die Schüſſel gethan worden,) an, und ſtreuet noch etwas geſtoßenen Zimmet oben darüber.

Wollte man von getrockneten ſauern Kirſchen (wenn keine friſche zu haben ſind) Suppe bereiten, ſo werden ſie zuerſt in Waſſer weich gekocht, durch einen Durchſchlag gerieben, damit die Kern zurücke bleiben, hierauf mit hinzugegoſſenem Weine

wiederum aufgekocht, zuletzt recht fein geſchnittene Zitronenſchalen, Zucker, auch etwas geſtoßener Zimmt und Cardemomen darzu gethan, und die Suppe ſodann in die Schüſſel über geröſtete Semmelſcheiben gegoſſen, und wenn die Semmeln etwas durchzogen, auf den Tiſch getragen.

Pflaumenſuppe.

§. 30.

Soll Pflaumenſuppe von grünen Pflaumen gemacht werden, ſo müſſen hierzu recht reife und ſüße Pflaumen gewählt, und dieſe von ihren Kernen befreyet werden. Iſt dieſe Arbeit verrichtet, ſo werden die Pflaumen in Waſſer recht weich gekocht, durch einen Durchſchlag getrieben, damit die Schalen zurücke bleiben, etwas mit geſtoßenen Nelken gewürzet, ſodann geröſtetes Brod, welches auch Schwarzbrod ſeyn kann, hinzu gethan, und angerichtet.

Auch von getrockneten Pflaumen kann man eine Suppe auf vorbeſchriebene Art machen, nur mit dem Unterſchiede, daß dieſe Pflaumen erſt nach dem Kochen von ihren Steinen befreyet werden.

Wollte man die Suppe von getrockneten Pflaumen noch beſſer oder ſchmackhafter machen, ſo verfährt man damit in allen ſo, wie im gleich vorhergehenden §. von der Kirſchſuppe von getrockneten Kirſchen geſagt worden iſt.

Heidelbeerſuppe.

§. 32.

Die Heidelbeere müſſen ebenfalls recht reif geworden ſeyn, ſodann werden ſie geleſen, gewa=

ſchen, und auf eben die Art gekocht und gewürzt, wie die Suppe von getrockneten Kirſchen, auch über geröſtete Semmelſcheiben angerichtet.

Johannisbeerſuppe.

§. 32.

Wenn die recht reif gewordenen Johannisbeeren von ihren Stielen befreyet und abgewaſchen worden, ſo werden ſie mit Waſſer weich gekocht, durch ein Haarſieb gerieben, nochmals am Feuer kochend heiß gemacht, fein geſchnittene Zitronenſchalen, geſtoßener Zimmt, Zucker und etwas Wein hinzugethan, und hierauf über in Butter geröſtete Semmelſcheiben in die Schüſſel geſchüttet und zum Speiſen aufgetragen.

Chocolatenſuppe.

§. 33.

Man bereitet dieſe Suppe entweder mit Wein, oder auch mit Milch. Die Bereitungsart dieſer Suppe iſt mit Wein oder Milch einerley; denn die fein geriebene Chocolate wird in den kochenden Wein oder in die Milch geſchüttet und mit etlichen Eyerdottern ſo lange gequirlet, bis ſie zu einem ſtarken Jäſcht aufläuft, worauf die Suppe über in die Schüſſel gelegten Biscuit angerichtet und zur Speiſe aufgetragen wird.

Spargelſuppe.

§. 34.

Wenn der Spargel gehörig gewaſchen worden, ſo ſchneidet man eine beliebige Quantität ganz

klein, läßt ihn hierauf mit Hinzuthuung etwas Semmel und ein wenig Peterſilie nud Ingwer in guter Brühe weich kochen, reibt es ſodann durch einen Durchſchlag und ſetzt es wiederum zum Feuer damit es heiß bleibe. Unterdeſſen wird der übrige größere Spargel in Waſſer abgebrüht, alsdann mit etwas Butter und der zuerſt durchgeſchlagenen Brühe gekocht, zuletzt etwas geſtoßene Muskatenblüthen darzu gethan, und zum Speiſen angerichtet.

Zerfahrne Suppe.

§. 35.

Man nimmt geriebene und durch einen Durchſchlag geſiebte Semmel, thut dieſe in einen verhältnißmäßigen Topf, ſchlägt hierzu genugſame Eyer, (auf ein Maas Brühe rechnet man ohngefähr 6—8 Eyer) und rührt Semmel und Eyer recht durcheinander. Hierauf gießt man die kochend heiße Rindfleiſchbrühe unter beſtändigen Umrühren hinzu; und läßt den Topf ſo lange am Feuer, bis es etwas zu kochen anfängt. — Der Topf wird nunmehro vom Feuer genommen, die zuſammen geronnene Maſſe mit einem Löffel Stückweiſe herausgenommen, in die Schüſſel gelegt, endlich die übrige Suppe darüber gegoſſen, etwas Muskatennuß darüber gerieben, und zu Tiſche gegeben.

Krebsſuppe.

§. 36.

Zur Bereitung eiuer Krebsſuppe iſt Krebsbnttir erforderlich, und dieſe wird folgendermaßen

bereitet: Man ſchneidet von rohen Krebſen die Köpfe weg, damit das Bittre oder die Galle hinweg komme, dann werden die Schalen aufgebrochen, von dem Bauche die kleinen Scheerlein abgeſchnitten beybehalten, erſtere aber ſo wie der Kopf als unnütz weggeworfen; alsdann alles in einem Mörſel klein geſtoßen, in einem Tiegel mit Butter gebraten, Fleiſchbrühe hinzugegoſſen, und nunmehro durch ein Haarſieb gerieben. Die ſolchergeſtalt erlangte Krebsbutter wird alsdann mit guter Fleiſchbrühe gekocht, und geſtoßene Muskatenblumen hinzugethan, und über die in die Schüſſel gelegten und geröſteten Semmelſchnitten angerichtet. Liebhaber können an dieſe Suppe auch noch etliche Eyerdottern anrühren laſſen.

Mandelſuppe.

§. 37.

Die Mandeln werden zuerſt in kochend heiſſem Waſſer gebrühet und die Schalen oder Haut davon abgezogen, hierauf aber in einem Reibaſche vermittelſt einer hölzernen Keule klar gerieben oder in einem Mörſel geſtoßen, hierauf mit Wein geſotten, einige Eyerdottern angequirlt, und zerſtoßener Zimmt, fein geſchnittene Zitronenſchalen, Zucker und kleine Roſinen hinzugethan, über geröſtete Semmel oder Zwieback angerichtet, und ſodann noch mit klaren Zimmt in der Schüſſel überſtreuet.

Süße Waſſerſuppe.

§. 38.

Man nimmt nach Verhältniß der mehr oder weniger zu machenden Suppe mehrere Stücken

Oberrinde vom Brode, röſtet dieſe etwas gelb auf Kohlen, kocht ſolche alsdann in Waſſer ganz weich, reibt es durch einen Durchſchlag, ſetzt das Durchgeriebene wiederum ans Feuer, thut ein gut Stücke Butter, etwas Zucker und ein wenig Muskatenblumen hinzu, quirlt einige Eyer daran und vermiſcht alles wohl mit einander, läßt die Suppe kochendheiß werden, und richtet ſie alsdann über geröſtete Semmelſchnitten an, und ſtreuet noch etwas klaren Zimmt und Zucker oben darüber.

Erbsſuppe.

§. 39.

Wenn von einem Erbſengerichte etwas übrig geblieben, ſo pflegt man dieſen Reſt gewöhnlich zu einer Suppe anzuwenden. — Dieſe werden alsdann mit Zugießung heißen Waſſers durch einen Durchſchlag gerieben, damit die etwa darinnen befindlichen Hülſen zurück bleiben. Das Durchgeſtrichene wird ſodann ans Feuer geſetzt, Butter, zerſtoßener Pfeffer und Salz hinzugethan, und zuſammen aufgekocht, zuletzt aber die vorhero in Würfel geſchnittenen und in Butter etwas knorplicht geröſteten Semmelbrocken darein gethan, und wenn dieſe etwas erweichet, ſo wird die Suppe angerichtet.

Einige pflegen auch ſtatt der geröſteten Semmel nur in ganz dünne Scheiben geſchnittenes Roggenbrod in die Schüſſel zu thun und die Suppe darüber zu gießen.

Hirſeſuppe.

§. 40.

Auch zu dieſer Suppe wendet man mehrentheils das Ueberbleibſel von eines in Milch gekochten Hirſenmuſes an. Man kocht dieſen Hirſe wiederum in friſcher *Milch*, *thut* etwas Butter hinzu, und richtet *ſie über in Würfel geſchnittene* Semmeln *an*.

Bohnenſuppe.

§. 41.

Man nimmt trockene weiße von allem Unrath gereinigte Bohnen, ſetzt ſie mit kaltem Fließwaſſer zum Feuer, und wenn ſie ziemlich gahr ſind, ſo wird gute Rindfleiſchbrühe hinzugegoſſen, und zuletzt etwas Peterſilie und Thymian dazu gethan.

Buttermilchſuppe.

§. 42.

Viele Perſonen pflegen auch dieſe ſonſt geringe Suppe gerne zu ſpeiſen, wenn ſie auf nachſtehende Weiſe bereitet wird. Man nimmt ganz friſche Buttermilch, kocht dieſe unter fleißigen Rühren mit einer ziemlichen Portion reine geleſenen Anis und geriebenem und durch einen Durchſchlag geſiebten weißen Roggenbrode, gießt ſie hierauf durch ein Sieb, thut noch friſchen Rahm oder Sahne, etwas Zimmt, Zucker und Salz hinzu, läßt alles noch einmal aufwallen, quirlt noch einige Eyerdottern daran, und richtet ſie zum Speiſen an.

Suppe mit Blumenkohl.

§. 43.

Wenn man nach Bedarf einige Stauden Blumenkohl gehörig abgeputzt hat, ſo werden ſie in Stücken geſchnitten, zuerſt in Waſſer aufgeſotten, alsdann aber mit guter Fleiſchbrühe vollends gahr gekocht. Während der Zeit werden ein paar Löffel Mehl in Butter gelb geröſtet und dieſes mit der zur Suppe beſtimmten Rindfleiſchbrühe abgequirlt. Der Blumenkohl wird trocken in die Terine gelegt, und wenn die am Feuer ſtehende Suppe kocht, noch einige Eyerdottern daran gequirlt, über den Blumenkohl gegoſſen, und dann etwas geſtoßene Muskatenblumen darüber geſtreuet.

Mehrere Suppen hier anzuführen, dürfte wohl Ueberfluß ſeyn, indem allenfalls andere hier und da noch gebräuchliche leichte nachzumachen ſind, im Fall die hier angezeigten nicht hinreichend ſeyn ſollten. Uebrigens ſollen hier noch einige gute Suppen und ſogenannte Potagen angegeben werden.

Potage von Hühnern.

§. 44.

Potage pflegt man theils von alten Hühnern, theils von Capaunen, auch von Tauben zu bereiten. Alles Geflügel welches zum Küchengebrauch oder zur Speiſe beſtimmt iſt, bedarf einer beſondern Vorbereitung, welches die Köche Zäumen und Blanchiren nennen, und damit man auch wiſſe was unter dieſen Worten verſtanden werde, ſo ſoll dies etwas beſtimmter angezeigt werden.

Die Vorbereitung alter und junger Hühner und Capaunen, geſchiehet auf folgende Art: Man ſchneidet ihnen die Gurgel zum Todbluten durch, (welches gewöhnlich Abkehlen heißt) und wenn ſie todt ſind, ſo werden dieſelben mit heißem Waſſer gebrühet, oder darein getaucht (alte Hühner und Capaunen werden aber etwas ſtärker gebrühet), ſodann gerupft, die Haut von den Füßen abgezogen, an Schnabel und Füßen verputzet, ausgenommen, gezäumet, und wenn ſich nach dem Abrupfen noch Haare auf der Haut befinden, ſo werden ſie über ein wenig Strohfeuer abgeſengt.

Das Verputzen, Ausnehmen und Zäumen geſchiehet alſo: Am Halſe oder Nacken, wird die Haut der Länge nach etwas aufgeſchnitten, Gurgel nnd Kropf herausgenommen, die Haut von vorne aber völlig ganz gelaſſen; die Augen ausgeſtochen, der untere Theil des Schnabels und die Krallen an den Zähen, nämlich die hornichten Haken abgeſchnitten. Beym Ausnehmen wird zuerſt der Knopf des Hintern abgeſchnitten, von den Hintern an ein Schnitt im Bauche der Länge nach gegen den Bruſtknochen zu gemacht, die Eingeweide herausgezogen, Leber und Magen aufbehalten, und das Uebrige weggeworfen. Der Magen wird in der Mitte ſo aufgeſchnitten, daß ein wenig von der äußern Haut die beyden Hälften zuſammenhalte. Das innere harte Häutchen des Magens wird abgezogen und der Magen ſo in den einen zuſammen gebogenen Flügel eingeklemmt, dsß die eine Hälfte auf der einen Seite, und die andere auf der entgegengeſetzten hervorſtehe. Die Leber wird auf eben die Weiſe in den andern Flügel eingeklemmt. Neben dem erſt gedachten Bauchſchnitte zur Ausnehmung des Eingeweides, wird nun noch auf jeder Seite ein Schnitt in die Haut

gemacht, in deren jedem ein Fuß (welchen hinten zur beſſern Einbiegung das Knie abgeſchnitten wird), ſo eingebogen wird, damit das Knie in den Einſchnitt hinein komme, die Füße aber gerade vor ſich heraus ſtehen. Der Hals wird auf der Seite über einen Flügel herüber gebogen, der Kopf aber auf die Bruſt ſo nieder geleget, daß der Schnabel darauf, wie natürlich, anſchließe; zu dem Ende derſelbe vermittelſt eines hölzernen Spickers, durch die Naſenlöcher auf der Bruſt angeheftet oder befeſtiget wird. Es kann auch der Kopf mit dem Halſe durch den einen Flügel durchgezogen, und auf dieſe Weiſe der Kopf an die Seite herangebogen werden; aber die erſte Art, iſt die zierlichſte und daher die vorzüglichſte iſt. Dieſe Art, Beine, Kopf und Hals ſo an und einzulegen, nennt man alſo Zäumen, worunter alſo jedesmal dieſe Zubereitung zu verſtehen iſt, wenn in der Folge vom Zäumen des Gofluͤgels die Rede ſeyn wird. Jungen Tauben pflegen manche die Köpfe abzudrehen oder abzuſchneiden; allein da dieſelben zierlicher ausſehen wenn ihnen die Köpfe gelaſſen und nur der Unterſchnabel abgeſchnitten wird, ſo bereitet man ſie auf eben die Weiſe, und auch ſonſt, wie von den Hühnern geſagt worden, ausgenommen, daß zum Brühen kein ſo heißes Waſſer genommen wird, als beym Hühnern.

Alles Geflügel, ſo wie auch das Fleiſch von vierfüßigen Thieren, muß vor dem Kochen und Braten eingewäſſert werden, welches mehrentheils den Abend vorher, oder wenigſtens ſehr früh des Tages geſchehen muß, wenn daſſelbe zur Speiſe zubereitet werden ſoll.

Die Potage von alten Hühnern oder Capaunen wird nun alſo bereitet. Man läßt die Hüh-

ner in Waſſer und Salz in einem beſondern Topfe, in einen andern Topfe aber Perlgraupen mehrentheils gahr kochen, alsdann aber gießt man die Graupen mit ihrer Brühe zu den Hühnern in den Topf, thut noch etwas Butter, allerley klein geſchnittenes Wurzelwerk, welches aus jungen Möhrrüben, Peterſilie, Paſtinacken, Sellerie wurzeln, auch jungen Erbſen beſtehen kann, hinzu, und zuletzt Klösgen und etwas geſtoßene muskatenblumen, und beym Anrichten wird noch *ein wenig* Muskatennuß oben darauf *gerieben*. Das *in die Potage gelegte* Geflügel, es *mag aus Hühnern*, Capaunen oder Tauben *beſtehen*, darf *nicht zerſtückt* werden, ſondern muß ganz darein kommen, und dabey wird daſſelbe ſo gelegt, daß der Rücken unten und die Bruſt nach oben kommt, damit ſich dieſes Geflügel von der beſten Seite zeige.

Zu dieſer und auch zu andern Botagen, werden auch öfters getrocknete Morgeln gethan, welche aber vorhero beſonders in Waſſer weich gekocht, alsdenn in kaltes Waſſer zum Abkühlen gelegt werden, um ſie zu verputzen und die Stengel abzuſchneiden. Hierauf müſſen die Morgeln noch etlichemal recht gut ausgewaſchen werden, damit dieſelben von allem Sande aufs Beſte gereiniget werden, und nunmehro werden ſie erſt in die Potage gethan, und darinnen mit aufgekocht.

Eben ſo werden auch beſondere kleine ſogenannte Potageklösgen zuletzt in die Potage gethan und darinnen mit aufgekocht. Dieſe Klösgen werden alſo zubereitet:

Man nimmt friſche Butter, nach Proportion oder Menge der zu machenden Klösgen, reibt

dieſe zu Sahne, mehrere Eyerdottern, klar geſtoßene Muskatenblumen und fein geriebene Semmel, macht dieſes alles zu einem Teige, ſticht Klösgen davon ab, legt ſie in die Potage, und läßt ſie gehörig weich kochen; aber nach dem Anrichten dürfen ſie auch nicht lange ſtehen bleiben, ſondern bald geſpeißt werden, weil ſie ſonſt hart und unſchmackhaft werden.

Fricadellen, oder Fleiſchklümpgen, pflegt man ebenfalls in die Potage zu thun, und dieſe werden auf folgende Art bereitet: Man nimmt von einem kalten Kälberbraten oder auch von einer rohen Kalbskeule Fleiſch, das ohne Haut und Sehnen iſt, zerſchneidet es in Würfel, und nimmt ferner geriebene und durch einen Durchſchlag geſiebte Semmel, Eyer, Salz, geriebene Zitronenſchale, geſtoßene Muskatenblumen, Thymian oder Peterſilie und gute ſüße Sahne oder Rahm, und hacket dieſes alles zu einem feinen Teige, der aber gut zuſammen halten muß. Hiervon macht man kleine runde und zugleich auch längliche Klümpgen und kocht ſie mit in der Brühe oder Potage. Dieſe Klümpgen müſſen aber feſte zuſammen gerollt ſeyn, damit ſie während dem Kochen nicht zerfahren. — Hat man friſches Rindsnierenfett, oder Rindsmark, ſo kann auch eins von dieſen beyden ſtatt der Sahne zu den Klümpgen angewendet werden.

Man pflegt auch gefüllte Krebſe mit in die Potage zu thun, welche alſo bereitet werden: Wenn man vorhero von großen Krebſen die Schalen gut und reinlich aufgehoben und vor Schimmel aufbewahret hat, ſo werden dieſe vor dem Füllen in Waſſer etwas ausgekocht, (im Fall man keine friſchen Krebsſchalen hat), damit jene dem

Gefüllſel keinen unangenehmen Geſchmack mitthei-len. Zum Gefüllſel nimmt man entweder Kälberbraten, oder in Ermangelung deſſen von der Bruſt eines gebackenen Huhns, Capaunen oder Truthahne, hacket ſolches recht klar, thut geriebene Semmel und Eyerdottern darunter, macht hieraus einen Teig, füllt die Krebsſchalen damit, brät ſolche in einem Tiegel mit Butter gelbbraun, und thut davon beym Anrichten nicht allein welche in die Potage, ſondern belegt auch den Rand der Potagenſchüſſel damit.

Potage von Tauben.

§. 45.

Potage von Tauben wird auf eben die Art wie vorgedachte von Hühnern bereitet. Die Tauben werden nicht zerſchnitten, ſondern kommen ganz in die Potage, und hierzu werden dieſelben auch nicht gefüllt, nur müſſen die Tauben fein groß und anſehnlich ſeyn. Bisweilen pflegt man auch Kalbfleiſch unter die Taubenpotage mit zu nehmen.

Tauben mit einer Reisſuppe.

§. 46.

Die Tauben werden ſo wie der Reis, jedes beſonders in einem Topfe halb gahr gekocht, ſodann beydes zuſammen noch durchgekocht, und etwas friſche Butter hinzugethan, und zuletzt mit geſtoßenen Muskatenblumen gewürzet, auch davon etwas über die Schüſſel beym Anrichten geſtreuet. Iſt die Suppe vom Reiße nicht dicke genug, ſo werden zuletzt noch geröſtete Semmelſcheiben mit darein gelegt.

Kräuterſuppe mit Tauben.

§. 47.

Die Suppe wird hierzu eben ſo bereitet wie oben §. 11. gedacht worden, und man kann auch hier die verlohrnen Eyer hinzu thun oder weglaſſen. Die Tauben aber, werden ganz in die Suppe gelegt.

Gemeine Erbsſuppe mit Tauben.

§. 43.

Die grünen Erbſen werden zugleich mit den jungen Tauben gekocht. Man thut etwas grüne Peterſilie, oder Mayeran und friſche Butter hinzu. Die Tauben werden in Vierteln zerſchnitten gekocht, und beym Anrichten werden geröſtete Semmelſcheiben in die Schüſſel gelegt, die Suppe darüber gegoſſen und etwas Muskatennuß oben darauf gerieben. Einige pflegen dieſe Suppe auch mit etwas Zucker zu verſüßen.

Zweites Kapitel.

Von Kalteſchalen.

Braunbierkalteſchale.

§. 49.

Zu Braunbierkalteſchalen wendet man am liebſten ſchwarzes Brod an, und noch wohlſchmeckender wird eine dergleichen Kalteſchale, wenn hierzu blos die Oberrinde des Brodes genommen wird.

Zuerſt reibt man von einer oder mehrern Zitronen, (je nachdem man viel oder wenig Kalteſchale machen will), das Gelbe der Schale auf einen Reibeiſen ab, und damit die am Reibeiſen hängenbleibende Schale nicht verlohren gehen kann, ſo wird nachhero erſt das Brod auf eben denſelben Reibeiſen gerieben. — Zum Verſüßen wird alsdann der nöthige Zucker auf das Brod und die Zitrone gethan, das Bier aber erſt kurz vor dem Speiſen aus dem Keller darauf gegoſſen, damit die Kalteſchale nicht matt, ſondern friſch und erquickend ſey. — Um dieſe Speiſe noch wohlſchmeckender und zierlicher zu machen, ſo pflegt man noch Zitronenſcheiben an welchen die gelbe Schale bleiben muß, in die Schüſſel zu legen.

Weißbierkalteſchale.

§. 50.

An ſolchen Orten, wo man gutes Weißbier oder Breyhahn haben kann, da wird dieſe der Braunbierkalteſchale vorgezogen, und wenn man eine dergleichen Weißbierkalteſchale noch wohlſchmeckender und ihr einen höhern Werth geben will, ſo wird zugleich etwas weißer Wein hinzugegoſſen.

Zu dieſer Kalteſchale nimmt man lieber weißes, als ſchwarzes klar geriebenes Brod, klar geriebene Zitronenſchalen wie vorgedacht, auch Zitronenſcheiben, Zucker und klar geſtoßenen Zimmt.

Erdbeerkalteſchale.

§. 51.

Die zur Kaltenſchale beſtimmten Erdbeere ſind entweder große Gartenbeere, oder kleine aus dem Walde, welches im Grunde gleichviel iſt, weil beyde Sorten gleich gut vom Geſchmacke ſind, nur müſſen dieſelben vollkommen reif geworden, aber auch nicht überreif oder zerfallen ſeyn. Alle Erdbeere müſſen vorhero reinlich geleſen und gewaſchen werden, allein ſie müſſen auch vom Waſſer völlig wieder beſorget werden, weil ſie ſonſt im Weine ſehr wäſſericht ſchmecken; um dieſes alſo zu verhüten, ſo müſſen die gewaſchenen Erdbeere eine Zeitlang vorher in einen Durchſchlag geſchüttet werden, damit alles Waſſer rein ablaufen kann. — Hierauf werden ſie in der Schüſſel mit gutem Landwein übergoſſen, und mit genugſamen Zucker verſüßt und geſpeißt. Liebhaber des Zimmtge-

ſchmacks laſſen dieſe Kalteſchale mit etwas geſtoße- nen Zimmt überſtreuen, andere hingegen pflegen ſie ohne dies Gewürz zu ſpeißen.

Weinkalteſchale.

§. 52.

Man nimmt hierzu nach Belieben guten weiſ- ſen oder rothen Landwein, verſüßt denſelben mit genugſamen Zucker, thut geriebene Zitronenſchale und geſtoßenen Zimmt hinzu, und ſchüttet ſolches in die hierzu gehörige Terine, in welche Semmeln oder ordinäre Waſſerbengale eingebrockt oder gan- zer Zwiebak eingelegt worden.

Einige pflegen auch geröſtete Semmelſchei- ben in dieſe Kalteſchale einzulegen, und noch an- dere wenden recht ſchwarzes geröſtetes Roggen- brod hierzu an, wovon die Kalteſchale einen ſehr angenehmen Geſchmack erhält; allein dergleichen geröſtetes Brod muß eine Zeitlang vor dem Eſſen eingelegt werden, damit ſich der Wein gehörig einziehen könne.

Brombeerkalteſchale.

§. 53.

Man nimmt von den wildwachſenden ſehr be- kannten Brombeeren, welche recht ſchwarz und vollkommen reif ſeyn müſſen, ließt und wäſcht ſie, und verfährt damit wie kurz vorher beym Erdbee- ren gedacht worden, damit ſie vom Waſſer wieder befreyet werden, gießt guten Landwein darüber und thut Zucker und fein geriebene Zitronenſchale hinzu.

Limonadenkalteſchale.

§. 54.

Man nimmt ohngefähr auf jede Perſon eine Zitrone, ſchält dieſelben, gießt den Saft vermittelſt einer Zitronenpreſſe insgeſamt heraus, ſondert die Kern davon ab, gießt Waſſer hinzu, verſüßt es mit genugſamen Zucker und legt ganzen Zwieback hinein; aber manche pflegen ſtatt des Zwiebacks auch weiß geriebenes Brod daran zu thun. — Zur Verbeſſerung des Geſchmacks gereicht auch dieſes, daß man Zitronenſchale auf den in die Kalteſchale zu thuenden Zucker abreibt. — Die abgeſchälten Schalen von den Zitronen, werden getrocknet und zu andern Speiſen aufbewahrt.

Kalteſchale von Milch und Erdbeeren.

§. 55.

Wenn die Erdbeeren eben auf die Art, wie oben bey der Erdbeerkalteſchale mit Wein, geſagt worden, gereiniget ſind, ſo wird recht gute Milch darüber gegoſſen, mit Zucker beſtreuet und geſpeißt. Für Liebhaber von Milch iſt dieß ebenfalls eine angenehme und gute Speiſe im Sommer.

Himbeerkalteſchale.

§. 56.

Man hat weiße und rothe Himbeere, und wo man die Wahl hat, pflegt man die weißen vorzuziehen. Dieſe Beeren müſſen mit vieler Sorgfalt geleſen und gereiniget werden, und be-

ſonders darum, weil an dieſen Früchten und Blättern immer Wanzen befindlich ſind, da denn ein einziges dergleichen Thier den ganzen Geſchmack dieſer angenehmen Kalteſchale, wenn es mit hinein käme, verderben würde.

Man gießt blos guten Landwein auf die gereinigten Himbeeren und verſüßt ſolchen gehörig mit Zucker, ſo iſt die Kalteſchale fertig, weil man hierzu kein Gewürz zu thun pflegt, nur muß der Wein eine Zeitlang vorher aufgegoſſen werden, damit derſelbe das Angenehme aus den Beeren deſto beſſer ausziehen könne.

Milchkalteſchale.

§. 57.

Man nimmt hierzu gute friſche Kuhmilch, ſiedet ſie gehörig ab, quirlt etliche Eyerdotter darein, läßt ſie erkalten, thut alsdann fein geriebene Zitronenſchale und Zucker daran, und wenn ſie geſpeiſt werden ſoll, ſo wird noch klar geſtoßener Zimmt darüber geſtreuet.

Liebhaber der Schaafmilch pflegen auch von dieſer eine Kalteſchale ohne Gewürz zu bereiten, und entweder Semmel oder Zwieback einzubrocken, oder auch ſchwarzes geriebenes Brod hierzu anzuwenden, da denn letzteres auf einen beſondern Teller zur Schaafmilch bey Tiſche herum gegeben wird, damit ſich ein jeder nach Belieben davon nehmen könne.

Kalteſchale von Milch und Hollunderblüthen.

§. 58.

Wenn die Hollunderblüthen vorhero gereiniget und gewaſchen worden, ſo werden ſie in ein

ſeines weißes Tüchlein gebunden und in guter Kuhmilch mit gekocht, ſodann die Blüthen herausgenommen, etliche Eyerdotter an die Milch gequirlt, zum Erkalten an einen kühlen Ort geſetzt, und wenn ſie geſpeißt werden ſoll, Zucker und Zimmt darüber geſtreuet. Man pflegt auch geröſtete Semmelſcheiben darein zu legen.

Mandelmilch als Kalteſchale.

§. 59.

Man nimmt 1 Theil bittere und 2 Theile ſüße Mandeln, läßt dieſe im Waſſer ſieden, bis die Haut gut abgehet, ſtößt ſolche alsdenn zu einem Brey, quirlt ſie nebſt etlichen Eyerdottern in kochend gemachte gute Kuhmilch, thut etwas Zucker hinzu läßt ſie im Keller erkalten, thut vor dem Anrichten fein geriebene Zitronenſchale darein, und ſtreuet ſodann, wenn ſie geſpeißt werden ſoll, fein geſtoßenen Zimmt in die Schüſſel oben darauf.

Heidelbeerkalteſchale.

§. 60.

Die Heidelbeere, welche recht reif ſeyn ſollen, werden geleſen und gewaſchen, und wenn das Waſſer wie beym Erdbeeren völlig davon gebracht worden, ſo wird gute ſüße Milch darauf gegoſſen, und Zucker darüber geſtreuet.

Auf gleiche Weiſe pflegt man eine Heidelbeerkalteſchale von Wein zu bereiten, wozu man guten weißen Landwein anwendet, und zuletzt mit genugſamen Zucker verſüßt.

Pflaumenkalteſchale.

§. 61.

Man nimmt recht reife Pflaumen macht die Kern oder Steine heraus, kocht ſie mit etwas Zitronenſchale in halb Waſſer und Wein ganz weich, reibt ſie durch einen feinen Durchſchlag und ſetzt ſolche alsdann zum Kaltwerden im Keller. Wenn die Kalteſchale zur Speiſe aufgegeben werden ſoll, ſo werden vorhero in Butter geröſtete Semmelſchnitte darein gelegt, und endlich genugſamer Zucker und klarer Zimmt darüber geſtreuet.

Aepfelkalteſchale.

§. 62.

Auch von dieſer Frucht läßt ſich eine angenehmſchmeckende Kalteſchale bereiten. Man nimmt hierzu recht gutſchmeckende und ſaftige Aepfel, ſchält ſolche kocht ſie in Waſſer weich, rührt ſie durch einen Durchſchlag in die Terine, gießt nach Belieben Wein und etwas Waſſer hinzu, thut vorher aufgekochte kleine Roſinen und fein geſchnittene Mandeln darein, und ſtreuet vor dem Aufgeben auf den Tiſch, klar geſtoßenen Zimmt und Zucker darüber.

Moſtkalteſchale.

§. 63.

Man nimmt friſchen, noch nicht brauſenden, ſondern ſüßen Moſt, legt etwas gröblicht zerſchnittene Semmel in die Schüſſel, gießt den

Moſt darauf, und wenn die Semmel weich genug iſt, ſo wird ſie ohne etwas weiter hinzu zu thun, geſpeiſt.

Biſchoff-Kalteſchale.

§. 64.

Man nimmt Biſchoff oder Pomeranzenwein, vermiſcht ihn mit etwas Waſſer, thut genugſamen Zucker hinein, legt gemeinen Zwieback oder geſottene ſogenannte Faſtenprezeln in Stücken gebrochen in die Terine, gießt die bereitete Kalteſchale darauf, und trägt ſie zur Speiſe auf.

Drittes Kapitel.

Von ſogenannten Vorkoſten oder Gemüſen.

§. 65.

Bey ſehr vielen Perſonen mittlern Standes, ja man kann wohl ſagen bey den allermehreſten ſtehen die grünen Garten- und Feldgewächſe in ſolcher Achtung, daß man faſt keine Mittagsmahlzeit vorbey gehen läßt, bey welcher nicht zugleich eine ſogenannte Vorkoſt oder Gemüſe auf den Tiſch gebracht werden ſollte, und zum Glück ſind wir mit dergleichen Gewächſen, ſo geſegnet, daß wir nicht allein ſehr öftere Abwechſelungen damit machen können, ſondern ſie können auch durch verſchiedene Zubereitungen, ſowohl für den Gaumen ſchmackhaft als für die Geſundheit zuträglich gemacht werden.

Man pflegt dieſe Vorkoſten oder Gemüſe, theils für ſich allein zu kochen und in beſondern Schüſſeln auf den Tiſch zu bringen, theils auch mit Fleiſch und mit dieſen zugleich anzurichten, Hier ſoll aber zuerſt gelehret werden, wie die verſchiedenen Gemüsarten beſonders zubereitet ſind, weiter unten wird man auch anzeigen, wie dieſelben mit den verſchiedenen Fleiſcharten zugleich ge-

kocht und auf den Tiſch gebracht werden. Ich mache den Anfang mit den grünen Gemüsarten, welche man theils im Frühlinge, theils im Sommer grün zu ſpeiſen pflegt.

Spinat.

§. 66.

Wenn der Spinat gehörig geleſen und von allen Unkraut gereiniget und reine gewaſchen worden, ſo wird derſelbe in einen Keſſel oder Topf mit kochenden Waſſer gethan, eine kurze Zeit gekocht, hierauf in einem Durchſchlage vom Waſſer befreyet, ausgedrückt, mit einem ſogenannten Wiegemeſſer recht klar gemacht, ein Stück friſche Butter in einem Tiegel mit etwas Mehl angebraten, dieſes mit dem bereiteten Spinat und etwas geriebener Muskatennuß zuſammen in ein Caſſerolle oder Topf mit ein wenig Waſſer worinnen der Spinat vorher gekocht worden, gethan, und gut mit einander durchgekocht und dann in einer beſondern Schüſſel angerichtet.

Zu dieſem Gemüſe pflegt man Carbonade von Rind-, Kalb-, Schöpſen- oder Schweinefleiſch, Knackwurſt oder Setzeyer zu geben, oder den Rand der Schüſſel damit zu belegen. Manche pflegen zu dieſem Gemüſe auch Rind- oder Kalbfleiſch zu kochen und mit dieſen Fleiſcharten zu ſpeiſen.

Kohlkeimchen, Grünkraut und Braunkohl.

§. 67.

Die Kohlkeimchen oder jungen Sproſſen der alten Braunkohlſtrünke, welche im Frühlinge aus

denſelben hervorwachſen, geben durch folgende Zubereitung eine angenehme Speiſe:

Wenn dieſe Keimchen gehörig geleſen und gewaſchen worden, ſo werden dieſelben mit Salz und guter friſcher Butter gahr gekocht, und beym Anrichten wird der Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel beſtreuet. Einige laſſen auch die Butter in einen Tiegel zergehen, rühren ein wenig Mehl hinein, gießen etwas gute Rindfleiſchbrühe hinzu, laſſen ſolches mit den Kohlkeimchen zuſammen kurz einkochen und richten die Speiſe wie vorgedacht an.

Grünkraut. Hierzu wendet man im Frühlinge verſchiedene Gewächſe an, z. B. jungen Senf, Hederich, Spinat, Mangold, Melde und dergleichen Kräuter, werden von einigen theils allein, theils etliche zuſammen vermiſcht gekocht, und unter dem Namen Grünkraut geſpeißt. Junger Senf oder Hederich, jedes allein gekocht, geben beyde eine gute Speiſe als Grünkraut ab. — Auf eben die Weiſe kann man auch im Frühling von Raps = oder Rübſenblättern, wenn dieſelben noch jung ſind, und ehe dieſe Pflanzen noch aufſchoſſen, abgeblattet werden, ein wohlſchmeckendes Grünkraut bereiten.

Die Bereitungsart aller vorgedachten Pflanzen zur Speiſe als Grünkraut, iſt übrigens mit den Kohlkeimchen und Braunkohl gleich, ſie mögen allein, oder mehrere zuſammen vermiſcht gekocht werden, nur müſſen ſie nicht zu alt geworden ſeyn, wenn dieſelben hierzu angewendet werden ſollen.

Braunkohl oder grüner Kohl. Dieſer wird mehrentheils erſt vom Herbſte an und im Winter zur Speiſe angewendet, und am beſten ſchmecket derſelbe, wenn er durch den Froſt weicher

und ſüßer gemacht worden iſt. Der Braunkohl wird abgeſtreift, etlichemal zerſchnitten und in Waſſer mit Salz weich gekocht. Hierauf wird der Kohl in einen Durchſchlag gethan, damit alles Waſſer recht rein ablaufe, und wenn dieſes geſchehen iſt, ſo wird derſelbe vermittelſt des ſogenannten Wiegemeſſers vollends klein gemacht, und dann legt man ein Stück friſche Butter ins Caſſerol oder einen ſogenannten Schmortopf, thut den Kohl hinzu, deckt eine Stürze darüber, und läßt den Kohl bey gelindem Kohlenfeuer, und öftern Umſchütteln langſam durchſchmoren.

Einige pflegen auch Kaſtanien mit dem Kohle zu ſpeiſen. Dieſe läßt man in einem verdeckten Tiegel über Kohlen braten, macht ſodann die harte Schale davon und läßt ſie in den kochenden Kohle noch eine Zeitlang mit aufkochen.

Zu allen obigen Grünkraut= und Kohlſpeiſen pflegt man theils Carbonaden von verſchiedenen Fleiſcharten, z. B. Schöpſen=, Kalb= und Schweinefleiſch, oder Schinken, Bratwürſte, Räucher= und Pökelfleiſch, verlohrne Eyer, auch Eyerkuchen, eins oder das andere darneben auf den Tiſch zu geben und damit zu ſpeiſen.

Spargel.

§. 68.

Wenn das untere etwas harte oder holzige, wo er in der Erde abgeſtochen worden, etwas abgeſchnitten worden, ſo wirft man ihn in friſches Waſſer, ſodann werden mehrere Stengel unten gegen das dicke Ende zuſammen in kleine Bündelchen gebunden, dieſe Bündelchen in einem

Caſſeroll oder Topfe mit Waſſer und etwas Salz weich gekocht, doch nicht ſo weich, daß etwa die Köpfe der Stengel ſich zerrühren oder abbrechen. Der weich gekochte Spargel wird hierauf in eine flache Schüſſel dergeſtalt ein Stengel neben dem andern eingelegt, daß die Köpfe alle nach innen und die harten oder Sturzenden auf den Rand der Schüſſel zu liegen kommen, wobey es ſich von ſelbſt verſteht, daß die ganze Schüſſel dichte voll gelegt und keine leeren Zwiſchenräume zwiſchen den Stengeln ſeyn dürfen, wenn das Gerichte zierlich ausſehen ſoll, und dann wird eine beliebige Sauce darüber gegoſſen, wozu man von nachſtehenden eine erwählen kann.

Eine ſogenannte holländiſche Spargelſauce bereitet man alſo: Man nimmt ein wenig geſtoßene Muskatenblumen, Safran, etwas Zucker, Weineſſig und Waſſer, läßt alles zuſammen in einem Tiegel über Kohlen aufſieden, nimmt alsdann den Tiegel vom Feuer, rührt ſo viel Eyerdotter darein als man glaubt, daß die Sauce dicklich genug werde, ſetzt den Tiegel noch ein wenig auf die Kohlen, rührt die Sauce beſtändig um, und gießt ſie nunmehro in die Schüſſel über den Spargel.

Viele lieben nur eine Butterſauce über den Spargel. — Hierzu nimmt man recht friſche wohlſchmeckende Butter, läßt dieſe in einem Tiegel nur gelbbraun werden, gießt ſie alsdann über den in der Schüſſel liegenden Spargel und reibt etwas Muskatennuß oben darauf.

Andere laſſen nur Weineſſig und Provenceröhl über den Spargel wie zu Sallat gießen und ſpeiſen ihn auf dieſe Art.

Zu einer Weinſauce nimmt man friſche ungeſalzene Butter, etliche Eyerdottern, etwas geſtoßene Muskatenblumen, ein wenig Kraftmehl,

etwas klaren Zucker und halb weißen Wein und Waſſer, rührt alles dieſes in einem Tiegel recht gut durch einander ſetzt es über Kohlenfeuer rührt die Sauce gehörig ab, und gießt ſie hernach über den Spargel.

Der Spargel wird entweder für ſich allein als ein Beyeſſen, oder zu verſchiedenen Braten gegeſſen.

Grüne Erbſen.

§. 69.

Am beſten ſchmecken die grünen Erbſen, wenn ſie noch jung oder von mittlerer Größe in den Schoten ſind, da ſie dann ſo lange im Sommer geſpeißt werden als ſie zu erlangen ſind. Die aus ihren Schalen ausgemachten Erbſen werden in einen irdenen Tiegel bereitet, man thut ein ziemlich Stück friſche, wenig Salz habende Butter und nur äußerſt wenig Waſſer hinzu, bedeckt den Tiegel mit einer paſſenden Stürze, ſetzt dieſen über nicht heftiges Kohlenfeuer, ſchüttelt ſie öfters um und läßt ſie ſolchergeſtalt einige Zeit ſchwitzen oder ſchmoren, damit aber die Brühe etwas dicklich werde, ſo thut man ein wenig feines in Butter abgerührtes Waizenmehl hinzu und richtet ſie zur Speiſe an. Liebhaber des Süßen, laſſen auch etwas Zucker an die Erbſen mit anrühren

Man ſetzt dieſe Erbſen gewöhnlich zu Braten in einem Schüſſelchen auf die Tafel.

Grüne Erbſen und Mohrrüben oder Möhren.

§. 70.

Die Mohrrüben werden nicht allein, wenn ſie ganz jung ſind und ohngefähr die Stärke einer ſtarken Federſpuhle oder kleinen Fingers erreicht haben, als das Neue vom Jahr ſehr geliebt und beſonders mit jungen grünen Erbſen ſehr häufig geſpeiſt, ſondern ſie werden auch dann, wenn ſie ſchon ziemlich groß geworden, als eine ſehr geſunde Speiſe bey vielen Familien im Sommer und Winter noch ſehr gerne genoſſen.

Die jungen Mohrrüben werden reine gewaſchen, in länglichte Stückchen geſchnitten, auch wenn ſie etwas ſtark ſind, geſpalten, in einem Caſſeroll oder irdenen ſogenannten Topftiegel mit etwas Waſſer angekocht, hierauf die aus den Schalen gemachten Schoten darzu geſchüttet, ein Stück Butter, fein geſchnittene Peterſilie, und wer ein Liebhaber von Zwiebeln iſt, noch klar geſchnittene Zwiebeln hinzu gethan, und gahr gekocht. Damit nun aber die Brühe nicht dünne ſey, ſondern dicklich werde, ſo wird noch ein wenig feines Waizenmehl in Waſſer gerührt und zum Ankochen daran gegoſſen.

Dieß ſehr beliebte Gerichte wird nicht allein zu Carbonade, ſondern auch zu Schinken, Würſten, Gans⸗, Tauben und Hühnerbraten ꝛc. geſpeiſt, und Liebhaber deſſelben nehmen den Bedacht dahin, daß alle Monate den Sommer hindurch junge Erbſen in ihren Gärten zu haben ſind.

Mohrrüben oder Möhren allein.

§. 71.

Die Mohrrüben werden auch theils, wenn ſie noch jung und neu im Jahre, theils ſchon etwas verwachſen ſind, allein als eine ſehr beliebte Vorkoſt zubereitet und von ſehr vielen Menſchen gerne geſpeiſt. Sie werden, wie oben ſchon erwähnt worden in kleine längliche Stückchen geſchnitten, in einem Tiegel, entweder mit friſcher Fleiſchbrühe, oder wenn man dieſe nicht hat, mit ein wenig Waſſer und friſcher Butter, zum Feuer gebracht, und gahr gekocht, und die Brühe etwas dicklich gemacht, zuletzt aber mit etwas zerriebene Muskatennuß gewürzt, und zu allerley gekochtem Fleiſche in einer beſondern Schüſſel zu Tiſche gegeben.

Wenn die Möhren ſchon etwas erwachſen oder groß und ſtark geworden zur Speiſe angewendet werden ſollen, ſo müſſen ſie nicht minder fein klein und ſauber geſchnitten werden, damit ſie nicht allein eher weich kochen, ſondern auch ein beſſeres Anſehen erhalten und wohlſchmeckender werden. Man ſetzt ſie entweder mit guter Fleiſchbrühe oder mit Waſſer ans Feuer und im letztern Falle werden ſie zuletzt mit friſcher Butter geſchmelzt, auch etwas klein geſchnittene Zwiebeln daran gethan, und damit die Brühe die gehörige Dicke erhalte, ſo wird ein wenig feines Waizenmehl in Waſſer angequirlt und zum Ankochen hinzugethan, beym Anrichten aber geriebene Semmel auf den Schüſſelrand geſtreuet.

Dieſe Möhren pflegt man theils mit Carbonade von Rind-, Schweine- und Schöpſenfleiſche, theils auch mit dieſen Fleiſcharten gekocht, und

eben ſo auch mit Würſten, Schinken und Eyerkuchen zu ſpeiſen.

Mohrrüben und Saubohnen.

§. 72.

Sollen die ſogenannten Saubohnen eine wohlſchmeckende Speiſe abgeben, ſo dürfen dieſelben nicht mit ihrer dicken Haut gekocht und auf den Tiſch gebracht werden, wie dieß in manchen Küchen der Gebrauch iſt, auch ſchmecken ſie beſſer, wenn ſie mehr jung als alt zur Speiſe angewendet werden. — Die alſo von ihrer Haut befreyeten Saubohnen, werden zuerſt in Waſſer beſonders gekocht, um ihnen ihren ſonſt gruſigten Geſchmack dadurch zu benehmen, ſodann werden dieſelben aus dem Waſſer genommen und zu den Mohrrüben in das zum Kochen gehörige Gefäß gethan, auch friſche Butter, etwas klar geſchnittene Peterſilie und nach Belieben auch fein geſchnittene Zwiebel hinzu gebracht, alles zuſammen noch einige Zeit gekocht, und zuletzt noch etwas geriebene Semmel darein gethan, damit die Brühe dadurch dicklich gemacht werde.

Zu dieſem Gerichte pflegt man Schweins-Carbonade, gekochten oder auch rohen Schinken, ſo wie auch Knackwurſt aufzuſetzen und zu ſpeiſen, und zum Schinken geſtoßener Pfeffer gegeben.

Dieß Gericht wird zwar von manchen Perſonen ſehr geliebt, aber von andern auch wenig geachtet, mithin wird daſſelbe nur ſelten bey Gaſtereyen auf den Tiſch gebracht.

Artiſchocken.

§. 73.

Von den Artiſchocken hat man dreierlei Arten, als 1) die grüne oder franzöſiſche Artiſchocke mit kleinen kegelförmigen Köpfen, mit ſchmalen, grünen, mehr auswärts gebogenen Schuppen; 2) die ſtachel iche Artiſchocke. Sie trägt kleine, aber mehrere Köpfe als die andern Sorten, ſie werden aber mehrentheils zum Einmachen angewendet; 3) die rothe Artiſchocke. Dieſe bringt die größten Blumenköpfe, mit braunen, einwärts gebogenen Schuppen, und ſehr dicken fleiſchigten Boden. Sie wird von ben Gärtnern gewöhnlich die Kugelartiſchocke genannt. Dieſes iſt die beſte Sorte, und verdient den Vorzug vor den beyden erſtern.

Die Artiſchocken müſſen vor dem Kochen etwas zubereitet werden, das heißt, wenn ſie unten bey dem Stengel kurz abgeſchnitten und die kurzen harten Blätter davon genommen worden, ſo muß man oben das Spitze, und von den untern Blättern das Scharfe gut abſchneiden, dann etwas in kaltes Waſſer legen, hierauf mit kochendem Waſſer und etwas Salz gahr kochen, aus dem Waſſer wieder heraus nehmen, und auf eine Schüſſel ſtülpen, damit alles Waſſer ablaufe. Iſt dieſes erfolgt, ſo werden ſie in eine flache Schüſſel neben einander geſetzt, das inwendige Rauhe noch herausgenommen, und dann eine Brühe darüber gegoſſen. — Hierzu kann man die oben §. 68. beym Spargel angegebene ſogenannte holländiſche, oder auch die nachher folgende eben daſelbſt angeführte Weinſauce bereiten und darüber gießen. Bey den Artiſchocken iſt es eine Schönheit, wenn ſie mit reiner lebhaften grünen Farbe zu Tiſche kom-

men, dieſe wird erhalten, wenn ein wenig Salz in das ſiedende Waſſer geworfen wird.

Man kann über die Artiſchocken auch eine wohlſchmeckende Brühe von Rindfleiſchbrühe, Butter, geſtoßenen Muskatenblumen und geriebenen Semmeln machen. Ferner, ſo kann man die Artiſchocken auch in der Mitte mit abgeſottenen und geſchärbten Kredſen, unter Semmelklösgenteig gemengt, füllen.

Artiſchocken mit Mohrrüben und grüner Peterſilie.

§. 74.

Wenn die Mohrrüben gehörig gereiniget und länglicht klein und zart geſchnitten ſind, ſo werden ſie in Waſſer ein wenig gekocht, damit ſich der rohe Geſchmack verliere, und das Waſſer daran abgegoſſen, und wenn die Artiſchocken ebenfalls in Waſſer gahr gekocht und vom Waſſer befreyet werden, ſo wird folgende Sauce bereitet: Man zerläßt ein Stück friſche Butter im Tiegel, thut fein geſchnittene Peterſilie, und etwas gute Fleiſchbrühe hinzu, läßt die Mohrrüben und Artiſchocken noch einige Zeit in einer verdeckten Schüſſel über Kohlen kleiner kochen, thut zuletzt zerſtoßene Muskatenblüthen und geriebene durchgeſiebte Semmel daran, damit die Sauce dicklich werde, und giebt das Gerichte zur Speiſe auf den Tiſch.

Grüne Schnittbohnen.

§. 75.

Man nimmt die Bohnen wenn ſie noch jung ſind, oder wenn ſie noch keine Körner haben, zie-

het ihnen die Faſern anf beyden Seiten ab, ſchnei-
det ſie ganz fein, thut ſolche in ein irdenes Caſſe-
roll oder ſogenanten Schmortopf, mit Salz und
kochendem Waſſer und läßt ſie gahr kochen. —
Zuletzt thut man ein Stück friſche Butter, klar
geſchnittene Peterſilie und Pfefferkraut daran,
und da keine lange, ſondern eine kurze Brühe
daran ſeyn ſoll, ſo wird etwas feines Waizen-
mehl in Waſſer gerührt, dieſes daran gegoſſen,
und ein wenig damit aufgeſotten. Hat man gute
friſche Rindfleiſchbrühe, ſo kann man auch dieſe
zum Bohnen anwenden. Beym Anrichten wird
der Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel
beſtreuet.

Zu dieſem Gerichte kann man nicht allein fri-
ſches Rindfleiſch, ſondern auch gepökeltes und ge-
räuchertes, ſo wie junge gebratene Hühner oder
Tauben, Schinken und Knackwurſt zur Speiſe
darneben aufſetzen. Manche legen auch auf den
Rand der Schüſſel, worinnen die Bohnen befind-
lich ſind, Carbonade von Rind-, Schöpſen- und
Schweinefleiſch oder kleine Bratwürſte.

In kupfernen unverzinnten Caſſerollen darf
man dieſe Bohnen ſo wenig wie andere Speiſen
kochen; denn die Bohnen bekommen dadurch nicht
allein eine üble braune Farbe, ſondern auch einen
weniger angenehmen Geſchmack, ſo wie dieß auch
ſelbſt der Geſundheit nachtheilig iſt, und daher
verdienen die irdenen Caſſerolle oder ſogenannten
Schmortöpfe immer den Vorzug vor den Kupfer-
geſchirren, und wenn man die irdenen mit Drath
umflechten läßt ſo ſind ſie von ſehr langer Dauer.

Blumenkohl, Käſekohl.

§. 76.

Wenn der Blumenkohl von allen Blättern und harten Schalen befreyet worden, ſo legt man denſelben einige Zeit in friſches Waſſer, hierauf wieder mit etwas Salz und ſiedendem Waſſer zugeſetzt, und gahr, aber nicht zu weich gekocht, damit er nicht zerfalle. — Man zerläßt ferner in einem Tiegel ein Stück friſche Butter, rührt ein wenig weißes Mehl darunter, gießt Rindfleiſchbrühe hinzu, legt den unzerbrochenen Blumenkohl in eine Schüſſel, ſetzt ſolche auf ganz gelinde Kohlen, gießt vorgedachte Sauce mit etwas zerſtoßenen Muskatenblumen darüber, bedeckt die Schüſſel, und läßt ihn auf dieſe Weiſe ganz gelinde durchſchwitzen. In Ermangelung guter friſcher Rind- oder Hühnerbrühe, kann man auch etwas Rahm oder Sahne, die aber friſch oder ſüße ſeyn muß, hierzu anwenden.

Zu dieſem Gerichte pflegt man theils Rind- oder Kalbfleiſch, theils gekochtes Geflügel in einer beſondern Schüſſel aufzuſetzen.

Weißkraut, weißer Kohl.

§. 77.

Man nimmt ſchöne Weißkohlköpfe, kocht ſie mit etwas Salz in Waſſer weich, und legt ſie alsdann heraus, damit alles Waſſer davon gut ablaufe, ſodann werden ſie von einader geſchnitten und die Ribben ausgeſchnitten, weil dieſe viel Fett oder Butter einziehen und gleichwohl nicht mit gegeſſen werden. — Hierauf thut man gute friſche

Butter in ein Caſſeroll oder Schmortopf, rührt zur Verdickung der Brühe ein wenig weißes Mehl darunter, thut etwas ſüßen Rahm oder Sahne, zerſtoßenen Pfeffer und ein wenig klar gemachte Muskatenblumen hinzu, rührt alles wohl durcheinander legt die Kohlköpfe darein, läßt ſolche in den zugedeckten Caſſerolle unter öftern Umſchütteln ſachte durchkochen, und richtet ſie nachhero an, und ſtreuet auf den Rand der Schüſſel geriebene Semmel. — Manche pflegen den Rand der Schüſſel auch mit Carbonade oder mit kleinen Bratwürſten zu belegen und ſo zur Speiſe aufzugeben. — Wem dieſe Zuthaten nicht belieben, der kann zu dieſem Weißkohle auch Gänſe= oder Entenfleiſch, oder aber ein gut Stücke Rindfleiſch oder Schöpſenkeule in einer beſondern Schüſſel dabey auf den Tiſch geben laſſen.

Iſt man mit guter Rindfleiſchbrühe verſehen, ſo kann man den Weißkohl auch mit dieſer durchſchmoren und dadurch gar ſchmackhaft zubereiten.

Weißkohl mit Milch.

§. 78.

Man ſchneidet die großen Strünke aus den Kohlköpfen, hacket ihn mit einem Hacke= oder Wiegemeſſer ganz klar, ſchüttet ihn in ein Caſſeroll mit kochenden Waſſer, kocht ihn darinnen ziemlich gahr, und ſchüttet denſelben alsdann in einen Durchſchlag oder Sieb damit alles Waſſer rein davon ablaufe. Unterdeſſen wird in einem Topfe ganz friſche gute Milch gekocht, dieſe ſodann an den Kohl gegoſſen, etwas friſche Butter und geſtoßene Muskatenblumen, auch ein wenig in Milch gequirltes weißes Mehl darzu gethan,

alles noch ein wenig aufgekocht, ſodann angerichtet und der Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel beſtreuet. Einige nehmen auch ſtatt der Milch, Rahm oder Sahne, welches ein jeder nach Belieben auf dieſe oder jene Art machen kann. —

Zu dieſer Vorkoſt pflegt man entweder geräucherte Rindszungen, oder allerley Carbonaden, auch Schinken, Schweinebraten oder Knackwürſte auf einer beſondern Schüſſel aufzugeben und zu ſpeiſen.

Weißkohl mit Eſſig.

§. 71. a.

Dieſes Gerichte pflegt man oftmals zu einer ſolchen Zeit zu bereiten, wenn man noch kein friſches Sauerkraut vom Jahre haben kann, wobey man denn alſo verfährt:

Die hierzu beſtimmten Kohlköpfe werden ganz fein geſchnitten, wie man Krautſallat ſchneidet, ſodann mit kaltem Waſſer ans Feuer geſetzt, und etwa halb gahr gekocht, hierauf das Waſſer reine abgegoſſen, ſtatt deſſen aber guten Eſſig, Gänſe- oder Schweinefett und etwas Kümmel daran gethan, auch ein wenig in Waſſer angequirltes Mehl dazu geſchüttet und alles zuſammen gut durch gekocht, bis der Kohl völlig weich geworden; ſodann angerichtet, und der Rand mit geriebener Semmel beſtreuet.

Hierzu ſetzt man in einer beſondern Schüſſel, entweder Schweinebraten, oder rohen oder gekochten Schinken, auch allerley Würſte, oder kaltes Pökel- und geräuchertes Rindfleiſch zur Speiſe auf den Tiſch auf.

Savoyerkohl.

§. 72. a.

Auch dieſe Kohlart kann man wie den Weißkohl zubereiten, und mit eben den beym Weißkohle vorgedachten Fleiſchſpeiſen auf den Tiſch bringen.

Sauerkraut.

§. 73. a.

Gutes Sauerkraut muß eine angenehme Säure haben, aber nicht latſchicht oder verlegen ſchmecken, im Fall deſſelbe aber nicht von ſich ſelbſt Säure genug hätte, ſo muß man ihm mit Hinzugießung guten Weineſſigs zu Hülfe kommen.

Das friſch aus dem Faß genommene Sauerkraut (welches aber nicht das oberſte ſeyn darf, ſondern es wird erſt etwas davon abgenommen) wird mit Gänſefett, oder echt friſchen wohlſchmekkenden Schweinefette und kalten Waſſer zum Feuer angeſetzet, aber kein Salz hinzugethan, und ſolchergeſtalt ziemlich gahr gekocht, alsdann wird etwas Gänſe- oder Schweinefett in einem Tiegel zerlaſſen, ein wenig weiſſes Mehl daran gerührt, und dieſes an das Kraut gegoſſen, und damit vollends gahr kochen laſſen.

Hat man weder Gänſe- noch Schweinefett, ſo nimmt man hierzu friſche nicht geſalzene Butter, und verfährt damit wie vorhero wegen Schmelzen mit Fette geſagt worden iſt.

Zu dieſem Sauerkraute kann man vielerley Fleiſchſpeiſen auf den Tiſch bringen. Z. B. Gebratene Haſen, ein ganzer Schinken, geräucherte

Rindszungen, auch ein ſchönes Stück geräuchertes oder Pökelrindfleiſch, desgleichen von gepökelten Schweinefleiſche, der Schweinskopf, Rückgrad, Ohren und ſogenannte Eisbeine. Ferner, ſo belegt man auch den Rand der Schüſſel mit Carbonade, und eben ſowohl giebt man auch Bratwürſte hierzu auf den Tiſch.

Paſtinaken.

§. 74. a.

Dieſe Wurzeln welche gegen den Herbſt am beſten ſchmecken, werden, wenn ſie noch klein ſind, nicht zerſchnitten, mit kalten Waſſer in einem Caſſerolle zum Feuer geſetzt, und wenn ſie bald gahr ſind, friſche Butter und etwas Thimian darzu gethan, gahr gekocht, und dann wenn man findet daß die Brühe noch zu dünne iſt, ſo wird etwas zerriebene Semmel daran geſchüttet, um ihr dadurch die nöthige Dickigkeit zu verſchaffen, ſo wie auch beym Anrichten noch etwas geriebene Semmel auf den Rand der Schüſſel geſtreuet wird.

Iſt man aber mit guter friſcher Rindfleiſch- oder Hühner Brühe verſehen, ſo werden die Paſtinaken am liebſten darinnen gekocht.

Zu dieſer Vorkoſt kann man entweder Rindfleiſch, Schinken, Tauben oder Hühner ſpeiſen.

Märkiſche Rüben.

§. 75. a.

Wenn dieſe kleinen wohlſchmeckenden Rüben gehörig abgeputzt oder geſäubert ſind, (welches

nicht lange vor dem Anſetzen ans Feuer, ſondern kurz vorher geſchehen muß, weil ſie ſonſt durch das lange ſtehen, eine nicht angenehme blaulichte Farbe bekommen), ſo werden ſie in laulichtem Waſſer abgewaſchen, hierauf mit warmen Waſſer zugeſetzt, und wenn ſie halb gahr geworden, das Waſſer abgegoſſen und entweder Rindfleiſch- Schöpſen- oder Schweinefleiſchbrühe, daran gegoſſen, zugleich auch etwas Kümmel und zerſtoſſener Pfeffer darzu gethan, und vollends gahr gekocht, zuletzt aber ein wenig weißes Mehl in Brühe eingerührt und hinzu gegoſſen, damit die Brühe etwas dicklich werde. — Sollen die Rüben braun erſcheinen, ſo wird das Mehl in etwas Fett oder friſcher Butter braun gemacht, und daran gethan.

Iſt man aber mit keiner der vorgedachten Fleiſchbrühen verſehen, ſo muß man an die Rüben wenn ſie in Waſſer halb gahr gekocht, und dieſes wiederum abgegoſſen worden, genugſame friſche Butter und die vorgedachten Gewürze anthun, hiermit in einem Schmortopfe durchſchmoren, und zur Verdickung der Brühe, zuletzt etwas in Butter gerührtes Mehl daran rühren. Beym Anrichten, wird der Rand der Schüſſel mit geriebenen Semmel beſtreuet.

Zu dieſer Vorkoſt kann man nicht allein Rind- Schöpſen und Schweinefleiſch, Enten und Gänſe aufſetzen, ſondern auch Carbonaden, Bratwurſt und ſelbſt Braten von Gänſen, Enten und Schöpſenfleiſch damit ſpeiſen.

Welke Märkiſcherüben.

§. 76. a.

Da dieſe Rüben faſt aller Orten in großer Achtung ſtehen, ſo werden ſie nicht alleine friſch

ſehr geliebt, ſondern auch getrocknet als eine gute Speiſe geachtet. Die durch das abwelken ſehr dürre gewordenen Rüben werden zuerſt in lauen Waſſer ſauber abgewaſchen, hierauf mit warmen Waſſer halb gahr gekocht, dann das Waſſer abgegoſſen und die abgekühlten Rüben nicht in der Länge, ſondern in der Quere in kleine Stückchen zerſchnitten, auch *nichts weiter* davon hinweggeworfen, *als blos die ganz dünnen Schwänzchen an den Enden der Wurzeln, weil dieſe zur Speiſe* untauglich ſind. Nach dieſer Arbeit, wird das abgeſchütte Waſſer wiederum auf die klein geſchnittenen Rüben gegoſſen, genugſame friſche Butter darzu gethan, und nunmehro vollends weich gekocht, zuletzt aber etwas weißes in Waſſer gequirltes Mehl hinzu gegoſſen, damit die Brühe die gehörige Dicke erhalte. —

Zu dieſen Rüben wird vor allen geräucherte und gekochte Gans ſehr geliebt, jedoch pflegt man auch Schinken, Knack- und Bratwürſte, Rindszungen, ſo wie auch gepökelt- und geräuchertes Rind- und Schweinefleiſch damit auf den Tiſch zu ſetzen und zu ſpeiſen.

Kohlrabi. Oberkohlrüben.

§. 77. a.

Wenn die geſchälte Kohlrabi in beliebige kleine Stückchen geſchnitten worden, ſo wird dieſelbe mit Waſſer am Feuer gahr gekocht, das Waſſer davon abgegoſſen, ſtatt deſſen gute Rindfleiſch- oder Hühnerbrühe hinzugegoſſen, auch etwas friſche Butter, geriebene Semmel und geſtoßene Muskatenblume daran gethan, und damit noch eine kurze Zeit gekocht, und beym Anrichten der Schüſſelrand mit geriebene Semmel beſtreuet.

Das Fleiſch ſo hierzu auf den Tiſch gegeben wird, kann in Rind- oder Schöpſenfleiſch, auch aus Gänſe- Enten- Hühner und Tauben beſtehen.

Unterkohlrabi, Kohlrüben.

§. 78. a.

Auch diſe werden von manchen Perſonen gerne geſpeißt, doch werden vorhergehende von mehrern vorgezogen, mithin macht mans nach belieben. Die Bereitungsart der Kohlrüben iſt übrigens in allen mit vorhergehenden Kohlrabi gleich, und es können ebenfalls die vorher gemeldeten Fleiſcharten hierzu geſpeißt werden.

Die ſogenanten Steckrüben geben auch eine gute Vorkoſt ab, deren Zubereitung aber iſt mit dem Kohlrabi nicht alleine gleich, ſondern man ſetzt auch die beym Kohlrabi bemelden Fleiſcharten zugleich hierzu mit auf den Tiſch.

Die gemeinen Waſſer- oder Viehrüben, ſind wenig geachtet, und ſie werden dahero gewöhnlich nur auf den Geſindetiſch gekocht.

Kartoffeln, Erdbirn.

§. 79.

Wenn die Kartoffeln geſchält und in mäßige Stückchen zerſchnitten worden, ſo werden ſie mit Waſſer und Salz ein wenig geſotten, das Waſſer davon gegoſſen, und gute Rindfleiſchbrühe hinzu gethan, und mit dieſer etwas gekocht, doch ſo, daß ſie nicht zerkochen oder zu Muße werden, zuletzt wird aber, noch etwas fein geſchnittene Peterſilie mit angethan und damit gekocht. Die

Brühe wird mehrentheils durch das zerkochen einiger Kartoffeln etwas dicklich, mithin wird weder Semmel noch Mehl daran gethan, ſondern nur beym Anrichten ein wenig geriebene Semmel auf die Schüſſel geſtreuet.

Dieſes Kartoffel-Gerichte iſt zwar nicht für jedermann, doch giebt es auch Liebhaber welche es gerne ſpeiſen, ob es ſchon ein ſehr gemeines Eſſen iſt.

Man pflegt hierzu gewöhnlich friſches Rind- Schöpſen- und Schweinefleiſch auch gepökelt und geräuchertes Rind- und Schweinefleiſch des gleichen Carbonate, Gänſe- und Entenfleiſch und Schinken auf den Tiſch zu geben.

Auf eine andere Art werden die Kartoffeln ſo zubereitet, wenn ſie vorher mit ihren Schalen gahr gekocht worden, ſo werden ſie geſchält und in proportionirliche Stückchen geſchnitten, ſodann läßt man etwas Speck im Tiegel ausbraten, thut hierzu ein wenig Mehl und klein gemachten Majoran und Thymian, gießt dann was Fleiſchbrühe daran, ſchüttet die Kartoffeln darein, läßt alles eine Weile durchkochen, richtet ſie an, und giebt Rind- oder Kalbfleiſch hierzu auf den Tiſch.

Heidegrütze, Buchweizengrütze.

§. 80.

Man kochet dieſe Grütze entweder mit Milch oder blos mit Waſſer alſo: ſoll ſie mit Milch gekocht werden, ſo wird Waſſer zum kochen aufs Feuer geſetzt, die Grütze vorher in kalten Waſſer angerührt und in das kochende Waſſer gethan, und nachdem ſie etwas aufgekocht, ſo wird gute ſüße Milch hinzu gegoſſen, unter öftern Umrüh-

ren noch einige Zeit gekocht, zuletzt auch noch etwas friſche Butter daran gethan und damit aufgekocht, und wenn ſie dick oder ſteif genug iſt, als dann ohne weiter etwas hinzu zu thun, zur Speiſe angerichtet.

Soll die Grütze blos mit Waſſer gekocht werden, ſo wird nicht alleine Butter gleich anfänglich daran gethan und mit gekocht, ſondern es wird auch nachdem ſie in der Schüſſel angerichtet worden, oben darauf noch ein Tiegel gelbbraun gemachte Butter überhergegoſſen.

Zu dieſem Gerichte kann man Schinken, oder Pökelfleiſch, oder Knackwurſt, geräuchertes Fleiſch und Eyerkuchen nebenbey auf den Tiſch ſetzen.

Hirſe.

§. 81.

Die Hirſe wird erſtlich mit Waſſer etwas gekocht, dieſes ſodann abgegoſſen, und gute ſüße Milch angegoſſen, und fleißig gerührt, damit dieſelbe nicht anbrenne. Nach dem Anrichten wird, wenn ſich eine Haut auf dem Hirſe angeſetzt hat, eine ziemliche Portion klar geſtoſſener Zimmt und Zucker oben darauf geſtreuet.

Zu dieſer Vorkoſt pflegt man eben dieſelben Fleiſchſpeiſen zu eſſen, welche gleich vorher bey der Heidegrütze angezeigt worden ſind.

Schwaden.

§. 82.

Dieſes Gerichte wird in vielen Häuſern als eine angenehme Koſt auf die Tafel gebracht. Die Zubereitung iſt in allen mit der Hirſe gleich.

Reis.

§. 83.

Auch dieſer wird wie die Hirſe zubereitet, und entweder für ſich allein als eine Vorkoſt auf den Tiſch gegeben, oder auch mit eben denſelben Speiſen wie die Heidegrütze zu Tiſche gegeben und geſpeiſt.

Getrocknete Erbſen.

§. 84.

Getrocknete Feld- oder Gartenerbſen werden, wenn ſie reine geleſen und gewaſchen, mit weichen oder fließenden kaltem Waſſer zum Feuer geſetzt und bis zum Weichſeyn gekocht, aber während dem Kochen immer kochendes Waſſer zugegoſſen, wenn das Waſſer einzukochen pflegt, auch die gewöhnlich oben auf tretenden Hülſen abgenommen, und das Anbrennen der Erbſen durch das nicht zu nahe Anſetzen des Topfes ans Feuer zu verhüten geſucht, weil angebrandte Erbſen nicht zur Speiſe auf den Tiſch kommen können. — Wenn ſie weich genug geworden, ſo werden ſie wie man ſagt gebrochen oder zerquirlt und geſalzen, auch durch einen Durchſchlag in eine auf einem Kohlfeuer ſtehende Schüſſel durchgeſchlagen oder gerührt, damit die noch darinne befindlichen Hülſen zurücke bleiben, da denn während dem Durchrühren entweder etwas Rindfleiſch- oder Erbſenbrühe in den Durchſchlag gegoſſen wird, um das Durchtreiben dadurch zu erleichtern, welches Durchtreiben der Erbſen ſo lange fortgeſetzt wird, bis die Schüſſel voll genug iſt. Das mehr oder we-

nigere Dickſeyn der Erbſen, hängt von der Gewohnheit ab, denn manche lieben dieſelben mehr dünne als ſehr dicke.

Die ſolchergeſtalt angerichteten Erbſen werden nachher mit genugſamer etwas braun gemachter Butter, in welche eine gute Parthie klar gemachte Peterſilie nach dem Abnehmen der Butter vom Feuer, gethan worden, übergoſſen und ſodann zur Speiſe aufgetragen. — Liebhaber von Speck, ziehen dieſen der Butter auf den Erbſen vor, und wenn dieſer beliebt wird, ſo muß derſelbe vorher in Würfel geſchnitten und über Kohlenfeuer ausgebraten werden. Einige laſſen auch Semmel in Würfel ſchneiden, dieſe in Butter braten, und dann mit der Butter über die Erbſen thun.

Zu dieſer Vorkoſt pflegt man mancherley Fleiſcharten in einer beſondern Schüſſel mit auf den Tiſch zu geben. Z. B. friſches und geräuchertes und gepökeltes Rind- oder Schweinefleiſch, oder mit Zwiebeln gekochtes Enten- und Gänſefleiſch, auch warmen oder kalten Schinken, auch ganze Schinken oder Gänſe, oder man kann die Schüſſel der Erbſen auch mit Carbonade von Schweine- oder Schöpſenfleiſch rund umher belegen und ſo garnirt auf den Tiſch geben, welches ein jedes nach Belieben anordnen kann.

Linſen.

§. 85.

Bekanntermaßen haben wir zweierlei Linſenarten, nämlich kleine und große, welche letztern man auch mit dem Namen Pfenniglinſen belegt, und da dieſe eher oder leichter weich kochen als

jene, ſo zieht man auch die großen den kleinen vor. Wenn die Linſen durchs Leſen von allen darunter befindlichen fremden Geſäme befreyet und gewaſchen worden ſind, ſo werden ſie mit weichem Waſſer zum Feuer geſetzt und halb gahr gekocht, und wenn das Waſſer halb eingekocht iſt, ſo wird gute friſche und heiße Rindfleiſchbrühe darzu gegoſſen, und die Linſen damit völlig gahr gekocht. Iſt man nicht mit Rindfleiſchbrühe verſehen, ſo wird zuletzt friſche Butter daran gethan und mit gekocht, auch ſtatt der Brühe kochendes Waſſer ſo viel als nöthig zugegoſſen. Zuletzt kann man an die Linſen auch etwas klar gemachte Peterſilie thun und dieſe ein wenig damit aufkochen laſſen, und nach dem Anrichten wird etwas Muskatennuß oben darauf gerieben. Die Linſen werden nicht wie die Erbſen gebrochen oder gequirlt, ſondern ſie müſſen ganz gelaſſen werden. Damit aber die Brühe an den Linſen nicht zu dünne ſey, ſo muß man ſie ſo lange kochen laſſen, bis ſie von ſelbſt dicke genug geworden ſind.

Da manche Perſonen die Linſen gerne ſauer ſpeiſen, ſo wird bey Tiſche guter Weineſſig herum gegeben, damit die Liebhaber ihre Linſen nach Belieben ſauer machen können. — Bey Gaſtereyen iſt dieß Gerichte nicht gewöhnlich, ſondern es iſt mehr eine Familienſpeiſe oder allenfalls wenn gute Bekannte bey Tiſche ſind, mit aufzuſetzen.

Zu dieſer Vorkoſt kann man ebenfalls vielerley Fleiſchſpeiſen darneben auf den Tiſch bringen, als friſches Rind- und Schweinefleiſch, dergleichen gepökeltes oder geräuchertes, Schinken, kalt und warm, auch eben ſowohl friſche oder geräucherte Wurſt, kalt oder auf'n Roſte gebraten, Eyerkuchen ꝛc.

Trockene weiße Bohnen.

§. 86.

Dieſe Bohnen werden zwar auch nicht bey Gaſtereyen auf die Tafel gebracht, allein ſie ſind gleichwohl ein gutes Gerichte unter Bekannten, und werden von vielen ſehr gerne geſpeiſt, wenn ſie auf nachfolgende Weiſe zubereitet werden: Wenn die Bohnen einigemal in Waſſer aufgekocht haben, ſo wird ihnen die Haut abgezogen, und die Bohnen in einem Tiegel mit friſcher Butter geröſtet. Hierauf wird noch gute Rindfleiſchbrühe, etwas geriebene Semmel und Muskatenblumen dazu gethan, die Brühe dicklich eingekocht, und ſodann angerichtet.

Es werden zu dieſem Gerichte eben die Fleiſcharten, wie oben bey den Erbſen geſagt worden, auf den Tiſch gegeben und damit geſpeiſt.

Anmerkung. Es iſt hier öfters von Hinzugießung guter Rindfleiſchbrühe an die Speiſen, geſagt worden; dieſe darf aber nicht von ſolchem Fleiſche ſeyn, mit welchen mancherley Gemüsarten gekocht werden, weil dieſe der Speiſe ſonſt einen widrigen Geſchmack geben würde, ſondern ſie muß von allein gekochtem Fleiſche genommen werden.

Viertes Kapitel

Von gekochten Fleiſchſpeiſen.

§. 87.

Vorläufige Regeln beym Kochen und Braten des Fleiſches.

Um die Fleiſchſpeiſen angenehmer zu machen, oder ihnen einen höhern Werth zu verſchaffen, ſo muß man hierbey eben dasjenige beobachten, was bey den verſchiedenen Gemüsarten zu beobachten iſt, nämlich man muß nicht allein eine gute Auswahl nach den verſchiedenen Jahreszeiten zu machen ſuchen, ſondern auch durch eine gute Zubereitung und Abwechſelung darinnen, den Werth derſelben zu erhöhen ſuchen. Denn die mehreſten Fleiſcharten oder Speiſen, verliehren nicht allein bey Gaſtereyen, ſondern auch ſelbſt als Familienſpeiſen, wenn ſie immer zu einer ſolchen Zeit auf den Tiſch gebracht werden, da ſie im Ueberfluß zu haben ſind, oder das beſtändige Einerley in Anſehung der Zubereitung dabey ſtatt findet.

Gutes Rindfleiſch hat zwar einen großen Vorzug vor den übrigen Fleiſcharten, weil man dieſes weit öfterer, ja faſt täglich genießen kann, ohne deſſen überdrüßig zu werden, welches bey den übrigen Fleiſcharten aber der Fall nicht iſt, und das gekochte und gebratene, auch gepökelte Rindfleiſch ſtehet dahero bey den mehreſten Menſchen in Achtung, und wird von jedermann gerne geſpeiſt.

Das Kalbfleiſch iſt gewöhnlich von Weyhnachten an bis gegen Oſtern hin am allerhäufigſten zu haben, ſo wie das Schöpſenfleiſch von Johannis bis Weyhnachten am gemeinſten iſt; folglich werden dieſe Fleiſcharten, beſonders bey Gaſtmalen zu der Zeit nicht ſehr geachtet, und ſie müſſen alſo durch andere nicht ſo gemeine Gerichte erſetzt werden, oder wenn ſie ja bey feſtlichen Gelegenheiten auf den Tiſch kommen ſollen, ſo muß man ihren Werth dadurch zu erhöhen ſuchen, daß ſie nicht auf eine alltägliche, ſondern verbeſſerte Art zubereitet werden. Ganz anders verhält ſichs aber mit dieſen Fleiſchſpeiſen, wenn ſie alsdann, wenn ſie noch ſelten ſind, auf die Tafel kommen; denn ſo wird ein Kälberbraten weit mehr geachtet, wenn derſelbe ohngefähr von Oſtern an bis gegen den Winter hin auf den Tiſch kommt, und ein Schöpſenbraten ſteht von Weyhnachten an bis nach Oſtern hin, am höchſten im Werthe. — Eben dieſes gilt auch von den Lämmerbraten: denn je zeitiger ein ſolcher Braten auf die Tafel gebracht wird, deſto mehr wird er geachtet; ſind die Lämmer aber ſchon in Menge zu erhalten, ſo wird auch ein Braten dieſer Art nicht mehr ſo hoch geſchätzt.

Beym friſchen Schweinefleiſche gilt eben daſſelbe; denn im Herbſte, wo die mehreſten Schweine

geſchlachtet werden, da wird dieſes Fleiſch ebenfalls weniger geſchätzt, und blos die friſchen Schweinskeulen ſtehen gekocht und gebraten etwas mehr in Achtung, beſonders dann, wenn ſie eine gute Zubereitung erhalten.

Es iſt aber nicht genug, daß man in Anſehung der gedachten Fleiſcharten, wegen Auswahl der Zeit die vorbemerkten Regeln beobachtet, ſondern man muß auch auf das zum Schlachten beſtimmte Vieh ſelbſt einige Rückſicht nehmen, weil die Güte des Fleiſches, oder der mehr oder weniger gute Geſchmack deſſelben von einer guten Auswahl dieſer Thiere abhängt, und dies kann man auf dem Lande, wo man dieſe Thiere ſelbſt erzieht und alle Jahre mehr oder weniger in einer Haushaltung zu ſchlachten pflegt, um ſo eher beobachten, und man hat dabey folgende Regeln zu bemerken.

Unſer Rindfleiſch erhalten wir zwar von Ochſen und Kühen; aber der Unterſchied in Anſehung der Güte und des Geſchmacks, iſt gar nicht geringe und öfters ſehr auffallend; denn von Ochſen, welche in ihrer Jugend verſchnitten und nachdem ſie einige Jahre zur Arbeit gebraucht, und alsdenn nicht zu alt auf die Maſt geſtellt werden, erhalten wir das kräftigſte und ſchmackhafteſte Fleiſch zum Kochen, Braten, Pökeln und Räuchern.

Ganz anders verhält ſichs aber mit den Zuchtochſen oder ſogenannten Bullen, welche eigentlich zur Fortpflanzung ihres Geſchlechts beſtimmt ſind. — Dieſe werden gewöhnlich auch zur Schlachtbank beſtimmt, wenn ſie Alters halber ihre Dienſte bey der Heerde nicht mehr zu verrichten im Stande ſind, und wie ſehr betrügen ſich viele Landwirthe durch den unrechten Gebrauch dieſer Thiere, wenn

ſie dieſelben ſo zu ſagen von der Heerde weg, ſchlachten laſſen, und das Fleiſch theils für ſich, theils für das Geſinde zur Speiſe beſtimmen, weil dieß das allerſchlechteſte Rindfleiſch von Geſchmack unter allen iſt, welches keine gute Hausmutter, weder für ſich, noch für andere auf den Tiſch bringen ſollte. Nur dadurch, daß man ſolche Bullen erſtlich nicht zu alt werden und verſchneiden, und zweitens nach dem Verſchneiden etwa ein Jahr lang im Zuge gehen läßt und dann auf die Maſt ſtellt, kann das Fleiſch dieſer Thiere verbeſſert und brauchbarer gemacht werden. — Selbſt dann, wenn ein Landwirth einen dergleichen Ochſen an den Fleiſcher in Städten oder auf dem Lande verkaufen will, ſollte man das Verſchneiden und Mäſten beobachten, damit die Käufer durch dergleichen ſchlechtes Fleiſch nicht hintergangen würden; denn der Eigenthümer eines ſolchen Ochſen, büßt dabey nichts ein, weil er für einen verſchnittenen und gemäſteten dieſer Art, weit mehr von den Fleiſcher erhält, als wenn er denſelben ungeſchnitten verkaufen will.

Das Fleiſch von ſehr alten Kühen folgt nach dieſen, und iſt Kraft- und Geſchmacklos, und ſelbſt dann hat es keinen ſonderlichen Werth, wenn ſie auch auf die Maſt geſtellt werden, weil alle Thiere nicht allein ſehr langſam zunehmen, und wenig Fett anſetzen, ſondern auch kein kräftiges und wohlſchmeckendes Fleiſch bekommen. — Verlangt man aber von Kühen ein fettes, kräftiges und wohlſchmeckendes Fleiſch, ſo dürfen ſie nicht viel über 10 — 12 Jahr alt ſeyn, wenn ſie zur Maſtung aufgeſtellt werden ſollen, und dann werden ſie auch von den Fleiſchern gut bezahlt, im Fall man ſie nicht zur eigenen Conſumtion ins Haus ſchlachten will.

Fleiſch von zu jungen Kälbern taugt ebenfalls nichts, weil daſſelbe nicht allein ſehr mager iſt, ſondern auch ſehr lätſchicht ſchmeckt. Die allermehreſten Kälber ſchlachtet man, wenn ſie noch nicht einmal das Alter von 14 Tagen erreicht haben, und dabey haben die wenigſten gute Nahrung von ihren Müttern, mithin kann das Fleiſch nicht anders als elend ſeyn. Will man gutes Kalbfleiſch auf ſeinen Tiſch bringen, ſo muß das Kalb doch wenigſtens an ſeiner Mutter 4 Wochen lang geſogen, und die Mutter ſelbſt auch gute Nahrung gehabt haben, damit ſie ihr Kalb auch hinlänglich ernähren könne.

Das Fleiſch von alten Schaafböcken, und alten ausgemergelten Schaafen iſt nicht minder ſchlecht, und oftmals kaum zu genießen, am allerwenigſten taugt dahero dergleichen gekochtes oder gebratenes Fleiſch auf einen herrſchaftlichen Tiſch, und noch weniger zu Gaſtgebothen. Will man das Fleiſch eines Schaafbocks zum Hausgebrauch verwenden, ſo muß ein dergleichen Thier erſtlich nicht zu alt geworden ſeyn, zweitens im Frühjahre verſchnitten, und dann bis in den Herbſt mit auf die Weide getrieben werden, alsdann wird ſich nicht allein der allen Menſchen widrige bockigte Geſchmack ſeines Fleiſches verliehren, ſondern wird auch noch ziemlich Fleiſch und Fett anſetzen, mithin weit beſſer zu benutzen ſeyn. — Fleiſch von alten Mutterſchaafen, dient kaum zur Speiſe auf den Geſinde-Tiſch, denn es iſt ein ſehr zähes und unſchmackhaftes Fleiſch. —

Fleiſch von alten Ziegenböcken und Ziegen, taugt zwar auch zur Speiſe, doch muß hierbey ſo wie bey Schaafböcken und alten Schaafmüttern eine Auswahl gemacht, und dergleichen gekochtes oder gebratenes Fleiſch, nie bey Gaſtgebothen auf

die Tafel gebracht werden, ja ſelbſt zur eigenen Speiſe oder auf den Familientiſch iſt daſſelbe als untauglich zu betrachten, wenn ein Bock nicht einige Zeit vorher verſchnitten worden, damit ſich der ſo ſehr auffallende bocktgte Geſchmack verliehre, und alte dürre Ziegen haben nicht minder ein ſehr ſchlechtes und unſchmackhaftes Fleiſch. —

Anders verhält ſich's mit jungen ſaugenden Ziegen männlichen und weiblichen Geſchlechts; denn wenn dieſe nicht gar zu jung zum Schlachten beſtimmt werden, ſo giebt ihr Fleiſch bey guter Zurichtung, gekocht oder gebraten, ſo wie das von Schaaflämmern, ein ziemlich gutes Gerichte auf den Familientiſch ab, nur bey Gaſtgebothen hingegen, kann ein Braten von einer jungen Ziege nicht als eine Gaſtſpeiſe auf den Tiſch gebracht werden. Dahingegen kann ein ſchöner großer Lammsbraten als ein gutes Gerichte auf einer Tafel angeſehen werden, und er wird um ſo mehr geachtet, je früher derſelbe im Jahre hierzu angewendet werden kann.

Soll das Fleiſch von zahmen Schweinen zum Kochen und Braten auf einen herrſchaftlichen Tiſch, oder bey Gaſtgebothen auf die Tafel kommen, ſo ſoll dieß auch nicht von alten Thieren ſeyn, weil dieſe ein grobes, zähes und unſchmackhaftes Fleiſch haben, mithin muß hierzu Fleiſch von jungen ein- und zweyjährigen Schweinen, welches nicht gar zu fett iſt, angewendet werden; denn nur von dieſen erhält man gutes Fleiſch zum Kochen und Braten, ſo wie die beſten Schinken und Würſte. —

Dieß dürften ohngefähr die Hauptpunkte ſeyn, auf welche eine Hausmutter beym Gebrauch des Fleiſches zur Speiſe von unſern zahmen vierfüßigen Thieren zu ſehen habe, wenn ſie theils für

ihre eigene Familie, theils für Freunde bey Gaſtgebothen ſchmackhafte und beliebte Speiſen auf den Tiſch bringen will; mehrere Bemerkungen findet man hin und wieder bey Zubereitung der Speiſen ſelbſt.

Auch in Anſehung unſers zahmen Federviehes findet ein merklicher Unterſchied ſtatt. Denn ob dieſelbe gleich gekocht und gebraten auf mancherley Art zur Speiſe gut zubereitet werden kann; ſo ſtehet gleichwohl nicht alles in gleich großer Achtung, und da man bey dieſem eben ſowohl als bey den vorhergehenden Fleiſcharten, ſowohl in Anſehung des verſchiedenen Geflügels ſelbſt, als auch in der Zeit des Gebrauchs einen Unterſchied zu machen wiſſen muß, wenn die davon bereiteten Speiſen einen ſichern Werth erhalten ſollen, ſo iſt es nothwendig für angehende Hausmütter, auch hiervon einige nützliche Regeln beyzubringen. —

Unſere ſogenannten Truthühner oder kalekutiſchen Hühner, behaupten den erſten Rang unter den zahmen Federviehe ſowohl gekocht als gebraten, und ein junger, vollkommen ausgewachſener und gemäſteter, gebratener Truthahn, wird nicht allein wegen ſeiner Größe, ſondern auch ſeines guten Geſchmacks wegen für einen der vorzüglichſten Braten bey Gaſtereyen geachtet, nur darf ein ſolcher Hahn nicht zu jung, das heißt ehe er völlig ausgefiedert, oder alle ſeine Federn auf dem Leibe hat, und ohngemäſtet zum Braten angewendet werden. Er ſoll auch nicht über ein bis zwei Jahr alt geworden ſeyn, weil er alsdann an der Güte ſeines Fleiſches etwas verliehrt, und ſoll ein Truthahn im Frühlinge geſchlachtet werden, ſo muß er von den Hühnern abgeſondert und vom Treten derſelben abgehalten werden. Alle zur

Zucht gebrauchte Truthähne ſchmecken weniger gut als junge hierzu nicht gebrauchte.

Die Truthühner oder Weibchen werden ebenfalls zum Braten angewendet, und ſchmecken wegen des zärtern Fleiſches auch beſſer als die Hähne; allein weil dieſe kleiner ausfallen, ſo werden die Hähne um mehrerer Zierde willen mehr als Braten aufgeſetzt, die Hühner hingegen öfterer zum Kochen in einer Suppe oder Potage gebraucht, allwo ſie ganz auf den Tiſch gebracht werden. Beym Hühnern gelten aber eben die Regeln, wenn ſie zur Speiſe dienen ſollen, welche gleich vorher bey den Hähnen angegeben worden. Eben ſo dürfen weder Hähne noch Hühner zu der Zeit, wenn ſie in der Mauſe ſind (welches auch bey allem Federviehe gilt), zur Speiſe angewendet werden, und da die Hühner beſonders großen Hang zum Brüten haben, ſo dürfen ſie auch ſodann, wenn ſie brüten wollen, wegen ihres ſchlechtern Geſchmacks, nicht zur Speiſe angewendet werden.

Unſere jungen ſogenannten Haushühner, ſtehen ſowohl gekocht, als gebraten in Achtung, doch verurſacht ihr mehr oder weniger Alter einen Unterſchied des mehr oder weniger guten Geſchmacks. Am beſten ſchmecken ſie, wenn ſie alle ihre Federn erhalten haben, und ſo lange ſie, wie man zu ſagen pflegt, noch halbwüchſicht ſind, und bis dahin können ſie auch noch am beſten zum Braten angewendet werden; ſo bald ſie aber völlig ausgewachſen ſind, oder die Größe alter Hühner und Hähne erlangt haben, dann wendet man ſie lieber zum Kochen an, und nur im Nothfall zum Braten. Je frühzeitiger die jungen Hühner auf die Tafel gebracht werden können, deſto höher werden ſie alsdann geachtet.

Alte Hühner werden gar nicht zum Braten, ſondern blos zum Kochen, und beſonders zu guten kräftigen Suppen angewendet, doch lieber ganz als zerſchnitten darinnen auf die Tafel gebracht. Alte Hühner (welche aber von Rechtswegen fett ſeyn ſollen), können zu aller Jahreszeit (Mauſe- und Brütezeit ausgenommen) auf den Tiſch gebracht werden. Hähne haben ſchlechteres Fleiſch als die Hühner, und am allerwenigſten dürfen ſie in der Tretezeit zur Speiſe angewendet werden, weil ſie alsdann noch weit ſchlechter von Geſchmack ausfallen. Am beſten ſind ſie zur Speiſe in den Wintermonaten, wenn ſie nicht mager, ſondern gut gefüttert worden ſind.

Bey uns in Deutſchland iſt die Methode, die jungen Hühner weiblichen Geſchlechts zu kaſtriren, welche man alsdann Poularden nennt, noch ſehr wenig im Gebrauch, ohngeachtet dieſe Methode mehr eingeführt zu werden verdiente; Denn dieſe kaſtrirten jungen Hühner verdienen der Delikateſſe ihres Fleiſches wegen nicht alleine den Vorzug von allen unſern Zahmen Federviehe, ſondern ſelbſt unſere gewöhnlichen Capaunen kommen mit jenen bey weiten nicht in Vergleichung.

Da wir nun aber dieſe Poularden nicht haben, ſo bedienen wir uns der gewöhnlichen kaſtrirten jungen Hühner unſerer Haushühner oder ſogenannten Capaunen, welche auch in aller Jahreszeit (ihre Mauſezeit ausgenommen) ein ſehr gutes Gerichte abgeben und geachtet werden. Am delikateſten ſind ſie aber als Braten auf den Tiſche zur Speiſe, wenn ſie ohngefähr 1 Jahr, oder auch etwas darüber alt ſind, bey zweyjährigen Alter hingegen haben ſie den angenehmen Geſchmack nicht mehr. —

Zu den nächſtfolgenden guten Braten des Federviehes gehören die jungen Gänſe beyderley Geſchlechts, doch werden auch die von weiblichen Geſchlechte vorgezogen, und am beſten ſchmecken ſie, wenn ſie ohngefähr vier bis ſechs Monate alt geworden, und ohngeachtet ein Gänſebraten, wenn er frühzeitig im Jahre, (das heißt, ehe die Gänſe noch allgemein werden), auf die Tafel gebracht und bey Gaſtreyen ſehr geachtet wird, ſo dürfen ſie gleichwohl nicht gar zu jung hierzu angewendet werden, ſondern wenigſtens drey Monate alt ſeyn. Nach Weyhnachten hin, wenn die Gänſe nicht mehr ſo gemeine ſind, kann ein Gänſebraten bey Gaſtmalen ebenfalls wieder als ein geachtetes Gerichte auf die Tafel gebracht werden. Alte Gänſe, die ein Jahr und drüber alt ſind, werden wegen ihres groben und zähen Fleiſches gar nicht geachtet, wenn ſie auch noch ſo fett ſeyn ſollten.

Fette und geräucherte junge Gänſe ſind im Frühlinge am beſten zur Speiſe und werden zu dieſer Zeit an mehrſten geachtet.

Junge Enten werden ſowohl zum Kochen als Braten gebraucht, und ſie ſind auch eher als die jungen Gänſe zur Speiſe zu haben, weil ſie weit geſchwinder wachſen. Zum Braten ſind ſie am beſten, wenn ſie ohngefähr fünf bis ſechs Monate alt geworden. Enten welche ſich auf den Waſſer ernähren, ſchmecken nicht ſo gut wenn ſie friſch vom Waſſer weggenommen und geſchlachtet, und nicht vorher einige Zeit mit andern und beſſern Futter ernährt worden ſind.

Alte Enten ſind zur Speiſe beſſer zu gebrauchen als alte Gänſe, ausgenommen in der Begattungszeit, da haben die Entriche oder männ-

lichen Enten einen unangenehmen geilen Geſchmack.

Junge gebratene Tauben rechnet man zu den geringſten gebratenen Geflügel, weshalb gebratene Tauben auch nicht bey Gaſtereyen auf die Tafel gebracht werden; aber gekocht und in Paſteten kann man ſie alsdann als eine gute Gaſtſpeiſe aufſetzen wenn ſie auf beyderley Art gut zubereitet worden ſind.

In der Leinſaat wird der Geſchmack der jungen Tauben äuſerſt widrig wenn ſie von den Alten mit Leinſamen gefüttert werden, ſo, daß dieſer Leingeſchmack gar nicht zu vertreiben iſt, ſogleich muß man zu dieſer Zeit behutſam mit den Speiſen der Tauben ſeyn. Und von Pfingſten bis zur Erndte haben Feldtauben ihre Hungermonate, und wenn ſie zu der Zeit kein Futter erhalten, ſo ſind die jungen äußerſt mager und ſchlecht.

Sollen alſo Speiſen von unſern gewöhnlichen Federviehe bey Gaſtereyen auf die Tafel gebracht, und mehr geachtet werden, ſo muß man auch hierinnen einen Unterſchied zu machen wiſſen, denn wenn dergleichen aller Orten in Menge zu haben iſt, ſo wird daſſelbe eben ſo wie andere Fleiſcharten weniger geliebt und geſpeißt, als wenn dieß Geflügel noch nicht ſo gemein geworden iſt; Doch kömmt auch noch gar vieles auf deſſen Zubereitung an; denn ſelbſt ein ſonſt ganz gemeines Gerichte kann durch eine nicht allgemeine, ſondern gute Zubereitung in eine weit angenehmere Speiſe verwandelt werden.

Auch bey den verſchiedenen Fiſchen muß eine gewiſſe Rangordnung beobachtet, oder eine gute Auswahl gemacht werden, und daß um ſo mehr, wenn ſie bey Gaſtgebothen auf den Tiſch gebracht werden ſollen, welches in Fiſchreichen Gegenden,

wo ſie alſo ſtets in Menge zu haben ſind, um ſo mehr zu beobachten iſt, weil ſie hier nicht in ſolcher Achtung ſtehen als an Orten wo ſie ſelten und theuer ſind; denn in ſolchen Gegenden und Orten wird auch oftmals eine an ſich geringe Gattung von Fiſchen, wenn ſie beſonders gut zubereitet worden iſt, höher geachtet als eine weit beſſere Sorte an Fiſchreichen Orten. In Anſehung der Zeit und einer geſchickten Abwechſelung, oder Auswahl gelten hier eben die oben gegebenen Regeln, und wenn von Zubereitung die Rede ſeyn wird, ſo wird man noch das Nöthigſte anzuführen nicht unterlaſſen.

In Anſehung des Wildprets ſind auch noch einige Bemerckungen hier beyzufügen, weil man auch bey vierfüßigen ſowohl als beym Federwildpret gewiſſe Ausnahmen macht, oder eine Gattung immer höher geſchätzt wird als die andere, welches der Fall vorzüglich in ſolchen Gegenden iſt, wo das Wildpret von allen Gattungen in Menge vorhanden mithin leichte erlangt werden kann; Dahingegen wird an ſolchen Orten wo das Wildpret rar iſt, keine ſo große Auswahl gemacht, ſondern hier bleibt ein jeder Braten von Wildpret immer in Achtung — Haſen ausgenommen, denn weil dieſe aller Orten zu haben ſind, ſo werden ſie nicht ſo hoch als andere Wildpretsbraten geſchätzt; allein deſſen ohngeachtet bleiben die Haſen immer noch geachtet und ein angenehmes Wildpret. —

Das Wildpret von Dannhirſchen iſt weit delikater als das Wildpret von den Rothhirſchen. Das Wildpret des alten Roth- und Dann-Hirſches iſt nur zu einer gewiſſen Jahres-Zeit recht brauchbar, das iſt wenn ſie wie man zu ſagen pflegt, feiſte ſind, und dieſe Hirſchfeiſte geht um Jacobi

an, dann haben die alten Hirſche die meiſte Feiſte und den beſten Geſchmack. Vor dieſer Zeit iſt ihr Wildpret ſchlecht, und nachher noch ſchlechter, und wenn der Hirſch um Aegidi in die Brunſt getreten, ſo taugt ſein Wildpret gar nichts mehr: und ſo iſt auch das Wildpret von ſehr alten Hirſchen, ſelbſt in der Hirſchfeiſte von keinem ſonderlichen Werth oder Achtung.

Die jungen der Hirſche heißen Kälber bis ſie 18 Monate alt ſind, und ein Hirſchkalb iſt männlichen und ein Wildkalb weiblichen Geſchlechts. Das Fleiſch von ſolchen Kälbern iſt das aller delikateſte Wildpret, und das vom Wildkalbe wird dem von Hirſchkalbe noch vorgezogen. Nach vorgedachter Zeit wird das Hirſchkalb ein Spießer, und das Wildkalb ein Schmalthier genannt, und das Wildpret von dieſen jungen Thieren wird den Wildpret von alten Hirſchen vorgezogen. Im zweyten und dritten Jahre heißen die jungen Hirſche Gabelhirſche, und auch jezt noch behält das Wildpret von dieſen noch den Vorzug vor den alten Hirſchwildprete.

Das Wildpret von Rehen, es mag von einem Bocke oder einer Sieke (Weiblein) ſeyn, iſt faſt zu allen Zeiten ein gutes und mildes Fleiſch, ausgenommen im November und December, als welches ihre Brunſtzeit iſt, und eben daher werden ſie auch balde nach der Brunſtzeit wiederum geſchoſſen.

Von Schwarzwildpret oder wilden Schweinen iſt das beſte Wildpret von ein und zweyjährigen Schweinen welche Friſchlinge genannt werden. Als dann folgen die Keuler oder 3 jährigen Schweine. Je älter die Schweine alsdann werden, deſto weniger angenehm wird ihr Fleiſch. Bachen ſind tragende Schweine, von denen der

Kopf und das Zimmer, ſo wie bey allen hauenden Schweinen, für die beſten Stücke gehalten werden. Am beſten wird das Schwarzwildpret zum Eſſen wenn ſie gute Eicheln- und Buchmaſt haben; aber am allerſchlechteſten und faſt unbrauchbar iſt daſſelbe in ihrer Brunſtzeit welche gewöhnlich vor Martini iſt; denn alsdann iſt das Fleiſch nicht alleine ſehr übel ſchmeckend, ſondern es hat auch einen für viele Menſchen ganz unausſtehlichen Geruch, und es wird jetzt nur von ganz außerordentlichen Liebhabern des Wildprets gegeſſen.

Haſen ſind zwar immer das gemeinſte Wildpret, aber ſie geben doch eine angenehme Speiſe ab. Das Fleiſch von den halbwüchſigen Haſen iſt das beſte, alsdann folgen die größern und ältern, und je älter ſie ſind, deſto härter und zäher iſt ihr Fleiſch. Vermuthet man daß ein Haſe ziemlich alt iſt, ſo muß man ihn einige Zeit hängen laſſen, damit derſelbe mürbe werde ehe er gebraten wird.

Das Federwildpret iſt ebenfalls ſehr verſchieden von einander.

Auerhühner, Trappen und Birkhühner, werden gewöhnlich zur hohen Jagd gerechnet; und da alle drei Gattungen ein ſehr grobes und zähes Fleiſch haben und weder gebraten noch in Paſteten eine gute Speiſe abgeben; auch mehrentheils nur zur Zierde auf die Tafeln großer Herren gebracht werden; ſo übergehe ich dieſer Geflügel gänzlich.

Faſanen und Haſelhühner haben den erſten Rang wegen ihres zarten und ſchmackhaften Fleiſches gebraten und in Paſteten; aber da dieß Geflügel bey uns ſehr rar und theuer iſt, ſo kommt

daſſelbe wenig oder gar nicht in die Küche eines Mittelmannes, ſondern mehr auf Tafeln großer Herrſchaften.

Die Rebhühner folgen auf die vorhergehenden als ein ſehr geachtetes Wildpret; aber junge Rebhühner haben, wegen ihres delikaten Fleiſches, den Vorzug vor den alten. Die jungen Hühner kann man an ihrem dunkelbraunen Schnabel und braunen Füßen erkennen.

Schnepfen ſind viererley Arten bekannt, als Wald=, Moos=, Haar= und Pfuhlſchnepfen, unter denen die erſtern vorgezogen zu werden pflegen. Alle Gattungen von Schnepfen taugen im Frühjahre, wenn ſie zu uns herſtreichen, weniger zur Speiſe, als im Sommer und Herbſt, weil ſie anfänglich ſehr mager ſind, und erſt nach und nach zunehmen und fette werden, und im Herbſt ſind ſie dahero am fetteſten und beſten.

Die verſchiedenen Droſſelarten, welche man gemeiniglich unter den Namen Krammetsvögel erhält, ſind ebenfalls im Frühjahre, wenn ſie zu uns kommen, und im Sommer weniger gut, fett und ſchmackhaft, als wenn ſie im Herbſte gefangen werden, als zu welcher Zeit ſie ſich mehrentheils von Ebereſchen, Wacholdern und Weinbeeren ernähren.

Die Staare, welche bald nach Johannis gefangen werden, ſind auch nicht zu verachten, doch ſind ſie den Krammetsvögeln nicht zur Seite zu ſetzen: Die jungen Staare ſchmecken nicht beſſer als die alten,

Alte und junge wilde Tauben werden als Wildpret geſpeiſt, doch ſind die Jungen vorzuziehen. Im Frühlinge ſind ſie nicht ſo gut als gegen den Herbſt zur Speiſe.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

Lerchen, welche im Herbſte ebenfalls am delikateſten ſind, und Krammetsvögel, verdienen den Vorzug vor den übrigen kleinen Federwildpret, z. B. Finken, Meiſen, Staaren, u. d. m.

Die ſogenannten Manndelkrähen, auch Blauraben genannt, haben nach der Erndte hin ebenfalls ein ſehr ſchmackhaftes Fleiſch, und werden von vielen Perſonen ſehr gerne gegeſſen.

Die wilden Gänſe geben einen ſehr guten Braten ab, wenn ſie noch jung ſind, alte ſind weniger ſchmackhaft, und am beſten ſind dieſe Art Gänſe, nach der Erndte und im Herbſte, dahingegen ſind ſie im Frühjahre wenn ſie zu uns gezogen kommen, weniger gut, dennoch aber zum Speiſen brauchbar.

Wilde Enten giebt es verſchiedene Gattungen, unter denen die ſogenannten Kriechenten, welche etwas kleiner als die übrigen ſind, den beſten Geſchmack haben. Vom Herbſte an ſchmecken alle Enten beſſer als im Sommer, und die Jungen wiederum beſſer als die alten; denn letztere haben öfters einen ſo ſtarken Fiſchgeſchmack (da ſie ſich größtentheils von Fiſchen ernähren), daß dieſer Geſchmack bey der Zurichtung kaum vertrieben werden kann.

Vom Einwäſſern des rohen Fleiſches.

§. 88.

Alles rohe Fleiſch muß vor dem Kochen und Braten eingewäſſert werden, oder in ein Gefäße gelegt, mit Waſſer begoſſen und eine Zeitlang darinne gelaſſen werden, und große ganze Stücken müſſen länger wäſſern als kleine gehakte Stücken.

Im Sommer oder warmer Witterung iſt es hinreichend, wenn das Fleiſch des Morgens früh nämlichen Tages als es gekocht werden ſoll, mehrere Stunden eingewäſſert, und das Waſſer ab und wiederum friſches aufgegoſſen wird. Bey kaltem Wetter oder im Winter kann das Fleiſch den Abend vorher, oder die Nacht über ins Waſſer gelegt werden.

Vom Anſetzen der Speiſen mit kaltem oder heißem Waſſer.

§. 89.

Es iſt nicht gleichviel, ob eine Speiſe mit kaltem oder heißem Waſſer angeſetzt und zum Kochen gebracht wird; denn wenn auf manche gleich kochendes Waſſer gegoſſen wird, ſo werden ſie nicht weich. Z. B. Bohnen, Erbſen und Linſen werden nicht weich, wenn ſolche mit kochendem oder heißem Waſſer ans Feuer geſetzt werden. Mit alten und zähen Fleiſche hat es gleiche Bewandniß. Wäſſert man Bohnen, Erbſen oder Linſen den Tag vorher ein als ſie gekocht werden ſollen, ſo verliehren ſie ihre blähende Eigenſchaft. Oder wenn man das erſte Waſſer womit ſie etwas gekocht worden hin wegſchüttet, ſo blähen ſie auch nicht ſo ſtark als wenn dieß nicht beobachtet wird.

Verlangt man z. B. recht kräftig ſchmeckendes Rindfleiſch und nicht ſo kräftige Brühe, ſo ſetzt man das ganze Stück Fleiſch mit kochenden Waſſer ans Feuer, und ſo umgekehrt, wenn man eine kräftige Fleiſchbrühe und weniger ſchmackhaftes Fleiſch haben will; ſo wird das Fleiſch mit kaltem Waſſer zugeſetzt.

Vortheile von gelinden Sieden oder Kochen.

§. 90

Will man kräftiges Fleiſch und zugleich eine kräftige Brühe haben, ſo wird es mit kaltem Waſſer nur gelinde gekocht, und der Grad des Kochens nur nach und nach erhöhet. Soll aber die mehreſte Kraft aus dem Fleiſche heraus in die Brühe gebracht werden, ſo erhält man dieſes durch einen ſtärkern Grad der Hitze und heftigeres Kochen. Fleiſch von jungen Thieren läßt man nur bey gelindem Feuer gahr kochen. Je kleiner die Stücken Fleiſch angeſetzt werden, deſto mehr wird die Kraft ausgezogen, und dahero pflegt man auch ein altes Huhn in ganz kleine Stücke zu ſchneiden, wenn man eine recht kräftige Brühe zu haben wünſcht.

Um grüne Gewächſe kräftiger und bey guten Anſehen oder Farbe zu erhalten, ſo müſſen ſie mit kochender Brühe übergoſſen und ſofort gekocht werden. Setzt man ſie aber mit kaltem Waſſer zu, und bringt ſie bey gelindes Feuer und nur allmählig zum Kochen, ſo werden ſie zwar weich, verliehren aber viel von ihrer Kraft und Farbe oder äußerlichen Anſehen.

Vom Salzen und Schmelzen mit Butter beym Kochen.

§. 91.

Fettes Fleiſch bedarf mehr Salz als mageres, und je fetter daſſelbe iſt, deſto mehr Salz muß daſſelbe erhalten. Daß fettes Fleiſch keiner Schmel-

zung bedürfe, verſteht ſich von ſelbſt. Wildpret bedarf kaum halb ſo viel Salz als Fleiſch von zahmen Thieren.

Will man die ſchöne grüne Farbe der friſchen oder grünen Gartengewächſe, z. B. des Kohls, der Schnittbohnen u. d. m. erhalten, ſo muß man ſie alſobald, wie ſie zum Kochen ins Waſſer gethan worden, mit Salze verſehen. Geſchiehet dieß aber ſpäterhin, ſo geht das angenehme Grüne in eine fahte matte Farbe über.

Butter wird nicht eher an die Gartengewächſe angethan, als bis ſie am Feuer ſchon eine kurze Zeit gekocht haben; denn geſchiehet dieſes früher, ſo werden ſie weniger zart und weich.

Vom Dämpfen oder Schmoren des Fleiſches.

§. 92.

Unter Fleiſch dämpfen, ſchmoren oder auch ſtofen, verſtehet man in einem verdeckten Topfe Fleiſch kochen, damit ſelbiges einen recht kräftigen Geſchmack erhalte. In offenen Töpfen verdünſtet die beſte Kraft des Fleiſches. Zu gedämpften Fleiſche bedient man ſich hierzu beſonders gemachter irdener Schmortöpfe, welche mit wohlpaſſenden Deckeln verſehen ſind, oder auch ſogenannter Caſſerolle von Kupfer, welche inwendig gut verzinnt ſeyn müſſen. — Erſtere verdienen aber den Vorzug und dauern ſehr lange, wenn ſie mit Drath beflochten werden. Dergleichen Schmortöpfe oder Caſſerolle, werden entweder über hierzu auf dem Heerde beſonders angebrachte Caſſerollöcher, oder auf einen Dreyfuß geſetzt, und zur Feuerung bedient man ſich am beſten der ſogenannten Schmie-

dekohlen, um dadurch nur eine mäßige und immer gleiche Hitze geben zu können, damit das Fleiſch nur dämpfe oder ganz gelinde koche. In dergleichen Schmortöpfen kann man auch allerley Gemüſe und Wurzelwerk ſehr bald und kräftiger als in offenen Töpfen gahr kochen.

Vom Braten des Fleiſches.

§. 95.

Unter Braten und Braten iſt ein ſehr großer Unterſchied, und in den mehreſten Häuſern hat man gar keinen guten Begrif von einen recht guten und kräftigen Braten.

Nur ſelten findet man in einem Hauſe einen recht ſchmackhaften Braten, ſondern ſtatt deſſen ausgemergeltes mit einer ſchwärzen Rinde überzogenes Fleiſch, in welchen weder Saft noch Kraft befindlich iſt, und dieſe Verdorbenheit erſtreckt ſich nicht allein auf die gewöhnlichen großen oder ordinären Fleiſchbraten, ſondern auch auf alles übrige Gebratene vom Geflügel, unter denen die verſchiedenen Arten der Vögel mehrmals ſo verdorben ſind, daß man kaum an der äußern Geſtalt der gebratenen Vögel noch angeben kann, was es eigentlich ſeyn ſoll, und es iſt nicht genug, daß man ſich und ſeine Gäſte um den guten Geſchmack, welchen gut gebratenes Fleiſch haben könnte, bringt, und manchen dadurch eher einen Eckel für dergleichen Gerichte, als einen Appetit erregt, nein, ſondern man bringt ſich ſelbſt auch noch um mehreres Geld, weil gewöhnlich auch noch weit mehreres Holz dabey verſchwendet wird.

Alle gute Köche und andere Kenner des guten Geſchmacks ſtimmen darinnen überein, daß

ein guter Braten nicht ausgetrocknet, ſondern innerlich noch fein ſaftig ſeyn müſſe, und zwar ſo, daß wenn man aus dem dicken Fleiſche ein Stück heraus ſchneide, alsdann in dieſer Höhlung alſobald der Saft oder die Brühe zuſammen fließe, doch darf dieſe Brühe nicht mehr roth oder blutig ſeyn, welches ein noch rohes und nicht genug gebratenes Stücke Fleiſch andeuten würde, ſondern dieſer Saft oder Brühe ſoll nur fleiſchfarben ausſehen, und dann wird das Fleiſch gehörig ausgebraten, und ſehr ſchmackhaft ſeyn.

Die verſchiedene Art das Fleiſch zu braten, macht aber einigen Unterſchied in der mehr oder wenigern Saftigkeit deſſelben aus; denn ein am Spieſe gebratener Braten, wird immer etwas ſaftiger ausfallen als ein anderer von eben der Fleiſchart, welcher in den gewöhnlichen Pfannen und Bratöfen gebraten worden; allein deſſen ohngeachtet kann man auch auf die gewöhnliche Art, oder in den ordinären Bratöfen weit beſſere und ſchmackhaftere Braten aller Art zu bereiten, wenn man gehörig dabey zu Werke geht, und die bald folgenden Regeln dabey nicht außer Acht läßt; denn nicht in allen Familien hat man Gelegenheit die benöthigten Braten am Spieße zu braten, oder aber viele müſſen ſich wegen ihrer häuslichen Umſtände blos auf das Braten in den gewöhnlichen Bratöfen einſchränken, weil es rein ausgemachte Wahrheit iſt, daß alles am Spieße gebratenes Fleiſch wenigſtens einen doppelten Geldaufwand in Anſehung des Holzes erfordert, und da dieſer Artikel anjetzo aller Orten in einem ſehr hohen Preiß ſtehet, ſo nimmt eine gute wirthſchaftliche Hausmutter allerdings hierauf Rückſicht, und niemand, wer gute Wirthſchaft treiben will, wird's ihr übel auslegen, wenn ſie ſich in dieſem Falle

einſchränkt und ihre Braten nicht am Spieße, ſondern in ihren gewöhnlichen Bratofen bereitet oder bereiten läßt, wenn ſie nach dieſer Bereitungsart auch nicht ſo ſaftreich als nach jener ausfallen ſollten, ſondern ſo gut als möglich und nicht verdorben, oder ausgemergelt trocken und mehr verbrannt als gebraten ſind, und dieſes wird vermieden werden, wenn man der unten gegebenen Vorſchrift oder Anweiſung zum Braten im Bratofen gehörig nachgehet; denn auch am Spieße können die Braten verdorben werden.

Soll ein Braten am Spieße gebraten und recht ſaftig werden, ſo muß derſelbe, nachdem er an den Spieß geſtecket worden, nicht ſogleich mit ſtarken Feuer und vieler Hitze angegriffen werden, weil der Braten ſonſt gar bald eine harte Rinde bekommen und ſchlecht gerathen würde, ſondern das Feuer ſoll anfänglich nur ganz gelinde ſeyn, und es wird alsdann nur nach und nach verſtärkt, auch ſelbſt in der Folge muß die Hitze nicht zu heftig gegeben werden, damit das Fleiſch innerlich nicht zu ſehr ausgedürret werde, und die äußere Farbe des Bratens muß nur gelbbräunlich, und die Rinde nicht hart ſondern gelinde ſeyn.

Zu mehrerer Erhaltung des Saftes in den Braten ſowohl, als um des beſſern Geſchmackes willen, müſſen die Braten nicht allein mit friſchen Specke zierlich geſpickt, ſondern auch fleißig, und überall mit Butter begoſſen werden; und dieſes muß nicht allein bey Wildbretsbraten, ſondern auch bey andern Braten von unſern zahmen Thieren geſchehen, denn ungeſpickte und blos mit Butter begoſſene Braten werden nicht ſo ſchmackhaft als geſpickte.

Um nun einen im ordinären Bratofen gebratenen Braten auch gutſchmeckend und ſaftreich zu

machen, ſo muß man alſo damit verfahren: Kurz vor dem Einſetzen des Braten in den Ofen wird gelindes Feuer unter dem Bratofen angemacht, der geſpickte oder ungeſpickte Braten geſalzen, in die Pfanne gelegt, und kochendes Waſſer darauf gegoſſen, in den Ofen geſetzt, nicht zu heftiges Feuer unterhalten, auch Wild= oder Kälberbraten fleißig mit Butter begoſſen. Iſt der Braten geſpickt, oder iſt es ein Nierenbraten, ſo muß das Geſpickte oder die Nierenſeite anfänglich nach unten gelegt, und alsdann umgewendet werden. Schweine=, Gänſe=, und Schöpſenbraten begießt man fleißig mit ihrem eigenen ausbratenden Fette. Das Feuer muß man immer gut regieren und nie zu heftig machen, damit das Fleiſch ganz gelinde und nach und nach weich, ſaftig und gut brate. Die Brühe wird nach und nach ſelbſt braun. Was man ferner nach beyden verſchiedenen Braten zu beobachten habe, dieß wird man weiter unten in einem beſondern Kapitel angezeigt finden, wenn vom Braten überhaupt gehandelt wird, und hier ſollen kürzlich nur noch ein paar Methoden Fleiſch zu braten angeführt werden. Ein Topfbraten, welcher weder im Ofen noch am Spieße, ſondern in einem hierzu beſondern Gefäße oder ſogenannten Schmortopfe, welcher mit einem wohlpaſſenden Deckel verſehen ſeyn muß, gebraten wird, iſt ſehr kräftigen Geſchmacks, weil hier die Säfte nicht ſo ausdampfen können, ſondern recht beyſammen gehalten werden. —

Roſtbraten ſind nur kleine Stücken Fleiſch, als Carbonade von verſchiedenem Fleiſche, oder auch kleines Geflügel, Würſte und Fiſche, welche man über Kohlen auf einem Roſte zu braten pflegt. Hierbey hat man ebenfalls dahin zu ſehen, daß anfänglich nur ganz gelindes Kohlenfeuer gehalten

und die Hitze nur nach und nach etwas verſtärkt werde, und das zu bratende Fleiſch oder Carbonade zuletzt eine etwas braune oder knorplichte Rinde erhalte. — Bratwürſte, auf dem Roſte gebraten, haben auch einen beſſern Geſchmack, als die im Tiegel gebratenen. Desgleichen ſo kann man auch die Ueberbleibſel von großen Braten, z. B. die Keulen von einer Gans oder Truthahns, auf dem Roſte röſten, und ihnen dadurch einen ſehr guten Geſchmack geben.

Endlich iſt auch noch von den zum Kochen und Braten nöthigen Holze etwas Weniges zu gedenken. Nicht allein der mehrere Nutzen erheiſchet es, daß man weder zu dem einen noch zu dem andern naſſes, ſondern vollkommen trocken gewordenes Holz anwende, weil naſſes Holz kaum halbes Holz iſt, ſondern auch der beſſere Geſchmack des am Spieße gebratenen Fleiſches wird durch trockenes und hierzu ſchickliches Holz befördert; denn durch naſſes und ſehr dampfendes Holz, durch welches man niemals ein gleichmäßiges Feuer erhalten kann, kann ein Braten am Spieße ſehr leicht verdorben werden. Auf dem Heerde iſt daher kein beſſeres Holz zum braten, als trockenes Ellern, Birken oder Buchen, wenn man die Wahl unter dieſen und dem Nadelholze haben kann; iſt dieß aber nicht, ſo muß man ſich freylich mit letzterm zu behelfen ſuchen. Unter einem Bratofen kann man eher alle Holzarten anwenden, wenn ſie nur gehörig trocken ſind.

§. 94.

Wie junge Hühner, Capaunen und Tauben abgekehlt oder abgeſchlachtet, verputzt und gezäumt werden müſſen, davon iſt bereits bey der

Bereitung der Potage von Hühnern, §. 44. Anzeige geſchehen, und hier ſoll zuförderſt noch das Nöthigſte von Vorbereitung der Truthühner, Gänſe und Enten ꝛc. zum Kochen und Braten beygebracht werden.

Wen man den Truthühnern oder Kalekuten den Kopf abgehauen hat, ſo werden ſie nicht gebrühet, ſondern nur ordentlich gerupft, die daran befindlichen Haare aber mit Papier oder leichtem Strohfeuer abgeſengt, die Füße abgebrühet und die oberſte Haut davon abgezogen, die Füße alsdann zwiſchen dem Knie und den Zehen weggehauen, ausgenommen und gezäumet, und wenn ſie gebraten werden ſollen, ſo bekommen ſie ihr eigenes Gefüllſel, (wie dies Gefüllſel gemacht werden muß, wird alsdann angezeigt werden, wenn vom braten dieſes Geflügels die Rede ſeyn wird.) Werden die Truthühner aber gekocht, ſo werden ſie nicht gefüllt. Man ſticht hölzerne Speiler (die aber nicht von Kiefernholze ſeyn dürfen, weil dieſes einen üblen Geſtank verurſacht), durch die Schenkel, damit ſie in der rechten Lage bleiben. Die Bruſt aber wird, vermittelſt eines auf den Bruſtknochen gelegten Tiſchtuches oder Serviette, eingeſchlagen.

Gänſe und Enten werden, wenn man vorher auf dem Hirnſchädel etwas Federn abgerupfet, mit einem ſpitzigen Meſſer daſelbſt geſtochen, ihr Blut in einem Topfe, in welchen einige Löffel Eſſig gethan worden, aufgefangen, welches Blut alsdann zum Schwarzſauer gebrauchet wird, trokken gerupfet, über Stroh am Leibe und Füßen geſenget, und wie das andere Geflügel ausgenommen, die Gedärme von den Gänſen aber beybe-

halten. Ferner ſo muß die Gans oder Ente noch vor dem Ausnehmen in warmen Waſſer mit Seife und einem wollenen Lappen recht rein gewaſchen, auch alle zurückgebliebene Stoppeln aufs allerreinſte ausgezogen werden. Die Gedärme der Gänſe ſchlitzt man der Länge nach auf, reinigt und wäſſert ſie aufs beſte, und wickelt ſolch um die Pfoten, die dann mit gekocht, und mit dem ſogenannten Gänſeklein, (von welchem weiter unten, §. 210., geredet werden wird, gegeſſen werden.

Gänſen und Enten werden die Füße bis ins Kniegelenke, die Flügel bis faſt zur Hälfte des nächſten Gelenkes vom Leibe, der Hals aber bis auf wenige Gelenke vom Leibe abgenommen, welches alles, nebſt Magen und Leber, zu vorgedachtem Gänſeklein genommen wird. Die Entenfüße, die bis an das Knie abgeſchnitten worden, werden nicht, wie die Gänſefüße, mit gekocht, ſondern weggeworfen. Manche pflegen auch die zahmen Enten, wie die wilden, an die gedachten Glieder nicht abzuſchneiden. Man läßt ihnen Kopf und Flügel, drehet die Füße auf den Rükken, damit man ſie für wilde Enten anſehen ſoll.

Wilden Gänſen läßt man auch alle Glieder, nachdem ihnen, wie den Enten, der Untertheil des Schnabels und Krallen nur allein abgehauen worden.

Dem großen wilden Geflügel werden gewöhnlich, wie den Truthühnern, die halben Beine abgehauen, der Kopf aber, nach ausgeſtochenen Augen, gelaſſen, wiewohl auch dieſes von manchen nicht geſchieht. Faſanen, Rebhühnern, Schnepfen, Wachteln, Krammetsvögeln, Lerchen und kleinen Vögeln, werden alle Glieder gelaſſen, und, außer Schnepfen, Krammetsvögeln,

Lerchen und kleinen Vögeln, ausgenommen und gezäumet.

§. 95.

Alles Fleiſch von vierfüßigen Thieren ſowohl, als von allen Geflügel, muß, nach §. 88., vor dem Kochen und Braten eingewäſſert werden. Auch Pökelfleiſch wird die Nacht vorher eingewäſſert, damit die Salzlake etwas ausgezogen werde. Geräuchertes Fleiſch aber, Schinken, Schulterblättter und Zungen, dürfen nicht eingewäſſert werden, ſondern ſie werden blos vor dem Kochen mit warmen Waſſer rein abgewaſchen.

Eine andere Vorbereitung des Fleiſches, welches die Köche blanchiren nennen, iſt dieſe: Man läßt das Fleiſch mit Waſſer ſo lange am Feuer ſtehen, bis ſich ein Schaum zu zeigen anfängt, alsdann wird das Fleiſch vom Feuer genommen und in kaltes Waſſer gelegt, damit es erſtarre. Iſt es Kalbfleiſch, ſo wird es abgehäutet, und von allem Fleiſche, was ſich nußfarbigtes an den äußern Theilen deſſelben zeigt, hinweggenommen. Iſt es Geflügel, ſo wird es ſodann verputzt, wo noch etwas von Stoppeln und Unrath gefunden wird.

Da nicht alles Fleiſch von einem Rinde gleich gut iſt, ſo ſollen hier die Theile von einem Ochſen oder Kuh angezeigt werden, damit eine angehende Hausmutter bey Einkaufung des Fleiſches, oder beym ſelbſt Schlachten und Gebrauch eine gute Auswahl darinnen machen könne.

Das vordere Theil wird eingetheilt in das Genicke, dieſem folgt der Kamm, darauf kommen die Büge, alsdann der Bruſtkern, welches eins der beſten Stücke zum Kochen und Braten mit iſt;

unter dieſen befindet ſich das Bruſtſtück nebſt der dünnen Bruſt, welche vorn am Bauche vor den Rippen, endlich die dicke Rippe, die zugleich nächſt am Buge gewachſen, und zuletzt die falſche Rippe, welches das ausgeſchnittene Fleiſch bedeutet, ſo zwiſchen zwey Rippen an der Vorderbruſt ſich befindet, und bey gemäſteten Rindern ein gutes Stück mit iſt; das Hintertheil beſtehet aber aus der dünnen Rippe, dem Bauchſtücke, dem Lappen=, dem Hüftenſtücke und Blumenſtücke, das in der Kerbe ſich befindet (welche beyden Stücke zu den delikateſten gerechnet werden), aus dem Zämer oder dem Zämelſtücke, dem Schwanzſtücke oder Zämel ſelbſt, aus dem Oberſtich, der Lende (welches auch ein gutes Stück zum Kochen und Braten), der Kugel und Heſſe, welche letzte beyde nicht viel taugen.

I. Von mancherley Zubereitung des Rindfleiſches.

Rindfleiſch, gekocht.

§. 96.

Rindfleiſch gleich nach dem Ausſchlachten gekocht, iſt nicht gut, ſondern es iſt beſſer, wenn daſſelbe erſt zwey oder drey Tage alt geworden. Wenn das Rindfleiſch alleine ohne Gemüſe oder Vorkoſt gekocht wird, ſo kommt weiter kein Gewürze hinzu, als etwas ganzer Ingwer und Lorbeerblätter, oder ſtatt letztern auch ein wenig Rosmarin, und da es zur Zierde auf einer großen Tafel gereicht, wenn ein ſchön großes Stück Rind=

fleiſch in einer Schüſſel alleine aufgeſetzt wird, ſo wird es alſo nicht wie Kalb-, Schöpſen- oder Schweinefleiſch, in kleine Kochſtücke zerhauen; denn je größer ein Stück Rindfleiſch iſt, deſtomehr wird es geachtet, das heißt, es muß, nach Proportion der Anzahl Gäſte, mehr oder weniger groß ſeyn. — Zum Anſetzen des Fleiſches nimmt man am liebſten flieſſendes oder weiches Waſſer, wenn man es haben kann, wobey an das Fleiſch auch gleich genugſames Salz mit angethan werden muß; denn wenn das Fleiſch bald gahr iſt, und nachgeſalzen wird, ſo nimmt es das Fleiſch nicht mehr an, ſondern es bleibt in der Brühe. Wenn das Fleiſch zu kochen anfängt, ſo wird daſſelbe, vermittelſt einer Schaumkelle, nach und nach rein abgeſchäumt, und dann das vorgedachte Gewürz hinzugethan und damit gahr gekocht, alsdann, auf einer beſondern Schüſſel angerichtet, zu Tiſche gebracht, und eine oder mehrerley Vorkoſten daneben auf den Tiſch geſetzt, und mit dem Rindfleiſche geſpeiſt.

Man pflegt aber auch nachſtehende Saucen oder Tunken in beſondern Aſſietten neben dem allein gekochten Rindfleiſch auf den Tiſch zu ſetzen und damit zu ſpeiſen.

Senf, welcher fein gemahlen oder geſtoßen worden, und aus halb ſchwarzen und halb weiſſen beſtehen kann, wird mit Wein oder Weineſſig und Zucker, oder auch mit ſüßen geſottenen Moſte angemacht, und entweder in einer Aſſiette oder beſondern Senfbüchſe aufgeſetzt, und nebſt klargemachten Zucker zum Rindfleiſche herumgegeben.

Merrettig, dieſer wird rein abgeſchabt, auf einem Reibeiſen gerieben, etwas geriebene Semmel hinzugethan, und in guter Fleiſchbrühe nur ſehr wenig aufgekocht, damit er ſeinen beißen-

den Geſchmack nicht ganz verliehre, und in einer beſondern Aſſiette auf den Tiſch geſetzt und zum Fleiſche herumgegeben. Einige thun auch etwas wenige gute Milch mit an den Merrettig.

Roſinen. Man kocht große und kleine wohl gereinigte Roſinen (allenfalls auch etwas Hahnbutten), in guter Rindfleiſchbrühe, thut etwas Wein, Zucker und Zitronenſcheiben mit hinzu, zuletzt aber geſtoßenen Zimmt und Nelken darein, und giebt ſolches in einer Aſſiette zum Rindfleiſche auf den Tiſch.

Rindfleiſch mit einer Zitronenbrühe.

§. 97.

Wenn ein Stück Rindfleiſch, nach der im gleich vorhergehenden §. gegebenen Anweiſung, allein gahr gekocht worden, ſo läßt man in einem Tiegel etwas friſche Butter zergehen, eine ganz fein gehackte Zwiebel darinnen aufbraten, und thut nachher gute Rindfleiſchbrühe, auch ein wenig Weineſſig, Zitronenſcheiben, geſtoßene Muskatenblumen und ein wenig fein gehackte Peterſilie hinzu, läßt alles eine kurze Zeit aufkochen, und zuletzt werden noch ein paar Eyerdotter in Fleiſchbrühe abgerieben und hinzu gegoſſen und zum Rindfleiſche angerichtet.

Rindfleiſch mit Wein- und Korinthenbrühe.

§. 98.

Wenn das Rindfleiſch, nach §. 104., gahr gekocht worden, ſo wird etwas Fleiſchbrühe und

Wein, Zucker, Zitronenſcheiben, Korinthen und Lorbeerblätter in einem zugedeckten Gefäße durchgekocht, und die Sauce zuletzt mit etlichen abgerührten Eyerdottern dicklich gemacht, und zum Rindfleiſche angerichtet.

Anmerkung. Alle Brühen oder Saucen, welche zu den verſchiedenen Fleiſcharten gemacht werden, müſſen weder zu lang noch gar zu dicke, ſondern mittelmäßig dicke oder wie man ſagt ſemiſch ſeyn.

Rindfleiſch mit Blumenkohl.

§. 98.

Das Fleiſch wird für ſich gahr gekocht. Den Blumenkohl kocht man mit Fleiſchbrühe am beſten in einem irdenen Caſſerolle ziemlich gahr (aber daß er nicht zerfalle) thut zuletzt etwas Muskatenblumen und geriebene Semmel darzu läßt alles ganz gelinde ankochen und richtet ihn alsdann zum Rindfleiſch an.

Rindfleiſch mit Mohrrüben oder Möhren.

§. 99.

Daß die Mohrrüben, wenn ſie noch jung ſind, eine ſehr geachtete Speiſe ſind, iſt bereits §. 70. bemerkt worden. Wenn dieſelben gehörig zubereitet worden, ſo werden ſie an das bereits halb gahr gekochte Fleiſch mit etwas fein geſchnittenen Zwiebeln gethan, zuletzt auch etwas klar gemachte Peterſilie beygefügt, die Brühe aber

mit geriebener Semmel ſemiſch oder dicklich gemacht, und beym Anrichten noch geriebene Semmel oben darüber geſtreuet. Wenn die Mohrrüben ſchon etwas alt, oder nicht mehr das Neue im Jahre ſind, ſo dient ein dergleichen Gerichte nicht mehr bey Gaſtereyen, ſondern blos zu einer Familienſpeiſe. Dieſe Regel gilt bey allen Gemüsarten, ſo bald ſie nicht mehr neu oder rar, ſondern in Menge zu haben ſind.

Rindfleiſch mit Märkiſchen Rüben.

§. 100.

Wenn die Rüben nach §. 83. vorbereitet worden, und das Fleiſch ohngefähr halb gahr iſt, ſo werden ſie hinzugethan, zuletzt mit ein wenig Pfeffer und Nelken gewürzet, die Brühe mit geriebener Semmel ein wenig dicke gemacht, zuſammen angerichtet und obenher noch etwas geriebene Semmel geſtreuet.

Rindfleiſch mit Kohlrabi.

§. 101.

Bey Zubereitung dieſes Gerichtes verfährt man auf eben die Weiſe, wie gleich vorher bey den Märkiſchenrüben geſagt worden.

Auf eben die Art werden auch Kohlrüben und Steckrüben mit Rindfleiſch gekocht auf den Tiſch gebracht.

Rindfleiſch mit Reis oder Perlgräupchen.

§. 102.

Soll eine oder die andere Gemüsart mit Rindfleiſch gekocht werden, ſo werden ſie vorher wohl geleſen oder gereiniget, Fleiſch und Reis jedes beſonders gekocht, und wenn das Fleiſch eine Zeitlang gekocht hat, der Reis oder die Gräupchen mit Fleiſchbrühe vollends gahr gekocht. An das Fleiſch thut man beym Anſetzen etwas ganzen Ingwer, ein paar Lorbeerblätter, auch ebenfalls etwas ganze Zitronenſchalen, und beym Anrichten, wird auf den Reis oder die Gräupchen etwas Muskatennuß gerieben, und etliche Zitronenſcheiben oben darauf gelegt.

Rindfleiſch mit Weißkraut.

§. 103.

Das Fleiſch wird halb gahr gekocht, hierauf das in Stücken geſchnittene Weißkraut hinzu gethan, mit ein wenig geſtoßenen Pfeffer und Nelken gewürzt die Brühe mit geriebener Semmel ſemiſch gemacht, und beym Anrichten geriebene Semmel oben darüber geſtreuet.

Rindfleiſch mit Savoyerkohl.

§. 104.

Die Bereitungsart dieſer Speiſe iſt mit der §. 112. oder dem Weißkraute in allem gleichförmig.

Geklopftes Rindfleiſch.

§. 105.

Man nimmt ein Stücke Fleiſch aus der Keule ohne Haut und Sehnen, ſchneidet es in dünne Scheiben, zerklopft ſolches mit dem Rücken des Küchenmeſſers auf beyden Seiten recht dichte neben einander, legt es ſodann in einen großen breiten Tiegel, worein friſche Butter gethan worden, deckt den Tiegel zu, und ſchmort es ſolchergeſtalt beynahe gahr. Nunmehro thut man etwas Wein, geriebene Semmel und geriebene Zitronenſchale, auch Zitronenſaft und geriebene Muskatennuß hinzu, läßt es damit etwas durchſtoſen und zuletzt macht man die Brühe noch mit Eyerdottern etwas dicklich.

Gedämpftes Rindfleiſch.

§. 106.

Das Fleiſch wird den Abend vorher in einem hierzu ſchicklichen großen irdenen Schmortopfe oder Caſſerolle mit guten Weineſſig eingeſprengt, den folgenden Tag aber ohne Waſſer oder ſonſt etwas zuzugießen, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken, ganzer Zimmt und Ingwer daran gethan, der wohlpaſſende Deckel des Schmortopfs mit Kleiſter vom Brodmehle gehörig verklebt, und das Fleiſch alſo über gelindem Kohlenfeuer in ſeiner eigenen Brühe langſam gahr gekocht. Beym Anrichten kann noch ein wenig Zucker und geſtoßener Zimmt darüber geſtreuet werden.

Boef a la mode.

§. 107.

Hierzu wird ein ſchönes Stücke Rindfleiſch aus der Keule erwählt, und daſſelbe mit breiten länglichten friſchen Speckſcheiben, welche mit Pfeffer und Salz beſtreuet worden, durchzogen. Hierauf wird dieſes Fleiſch in einem Tiegel mit brauner Butter auf beiden Seiten recht braun gebraten, dann in einem großen Schmortopf gelegt, Waſſer angegoſſen, ganzer Pfeffer und Ingwer, Lorbeerblätter und mit Nelken beſteckte Zwiebeln hinzugethan, der Schmortopf mit ſeinem wohlpaſſenden Deckel gut zugedeckt, und das Fleiſch ganz langſam gahr und und mürbe gekocht. Wenn die Brühe kurz genug eingekocht iſt, ſo wird zuletzt noch ein wenig braunes Mehl daran gethan, und beym Anrichten die Brühe durch einen Durchſchlag überher gegoſſen, damit die ganzen Gewürze nicht mit in die Schüſſel kommen.

Einige pflegen zuletzt auch etwas Wein oder Weineſſig und Zucker an die Brühe zu thun, welches von der Liebhaberey abhängt.

Rindfleiſch mit Kartoffeln.

§. 108.

Wenn das Fleiſch halb gahr geworden, ſo werden die vorher geſchälten und in Scheiben geſchnittenen Kartoffeln angethan, zuletzt etwas klar geſchnitten oder gehackte Peterſilie hinzugefügt, und beym Anrichten blos etwas geriebene Semmel auf den Rand der Schüſſel geſtreuet; denn an die Kartoffeln ſelbſt kommt keine Semmel, weil die

Brühe von den zerkochten ſchon dicklich wird. Dieß iſt nun aber kein Gerichte, welches man bey Gaſtereyen auf den Tiſch zu bringen pflegt.

Schmorbraten von Rindfleiſch.

§. 109.

Man erwählt hierzu ein ſchönes derbes Stück Rindfleiſch, und wenn daſſelbe nicht fett iſt, ſo wird es mit Speck geſpickt, hierauf in einem ſogenannten Schmortopf mit Waſſer und Salz angeſetzt, ganzer Ingwer Zitronenſcheiben, Lorbeerblätter und etwas Biereſſig darzu gethan, und verdeckt gahr gekocht. Iſt das Fleiſch ſehr fett, ſo wird das überflüßige Fett vor dem Anrichten abgeſchöpft, auch beym Anrichten noch etwas Zitronenſcheiben darauf gelegt.

Schmorfleiſch auf eine andere Art.

§. 110.

Man nimmt ein Stück Fleiſch von der Unterſchale, klopft es ziemlich mürbe, ſpickt es mit Speck und Zitronenſchale, und läßt's mit Waſſer, Salz etwas ganzen Ingwer und etlichen Lorbeerblättern halb gahr kochen, alsdann gießt man die Fleiſchbrühe ab, und ſtatt dieſer Breyhahn daran, thut noch Zitronenſcheiben und guten Wein hinzu, und läßt das Fleiſch wohl verdeckt gahr ſchmoren, und wenn die Brühe nicht von ſelbſt dicke genug iſt, ſo kann ein wenig braun gebratenes Mehl daran gerührt werden. Einige laſſen auch Kapern und klein gehackte Sardellen an die Brühe thun.

Man kann auch ſtatt der Sardellen guten und gewäſſerten Hering hierzu anwenden.

Gepökeltes Rindfleiſch.

§. 111.

Wenn das aus dem Pökel genommene Fleiſch die Nacht vorher ins Waſſer gelegt und etwas ausgewäſſert worden, ſo wird daſſelbe entweder mit etwas Rosmarin oder Lorbeerblättern oder ganzen Ingwer gahr gekocht. Hat man die Wahl unter dem Fleiſche, ſo kann man bey Gaſtgebothen entweder ein Bruſtkernſtück oder Ribbenſtück hierzu erwählen, weil beydes ſehr ſchmackhafte Fleiſchſtücken ſind.

Zu dieſem Fleiſche können entweder grüne Schnittbohnen nach §. 75. oder Erbſen §. 92. und Bohnen §. 94. bereitet, auf den Tiſch gegeben werden.

Geräuchertes Rindfleiſch.

§. 112.

Man erwählt hierzu ebenfalls ein Stücke Fleiſch vom Bruſtkern oder Ribben, kocht daſſelbe mit etwas daran gethanen Lorbeerblättern gahr, und giebt hierzu die gleich vorher gedachten Gemüſe oder Vorkoſten auf den Tiſch.

Auf gleiche Weiſe kann man auch geräucherte Rindszungen kochen und mit erwähnten Vorkoſten zu Tiſche geben.

Rindszunge mit einer braunen Sauce.

§. 113.

Wenn die Rindszunge vorher mit Waſſer und Salz abgekocht worden, ſo wird die Haut abgezogen, die Zunge der Länge nach durchgeſchnitten, etwas friſche Butter in einem Tiegel gelbbraun gemacht, die Zunge darinnen auf beiden Seiten etwas braun gebraten, und ſodann folgende Sauce darzu bereitet:

Man macht etwas Mehl mit Zucker hochbraun, thut ſodann gehackte Zwiebeln, in kleine Streifen geſchnittene Zitronenſchale, geſtoßene Nelken, große und kleine Roſinen und Mandeln darunter, gießt etwas Wein und Waſſer hinzu, rührts gehörig durcheinander und läßt alles einige Zeit kochen, damit es eine dickliche Sauce oder Brühe werde; zuletzt wird noch ein wenig Weineſſig, Zucker und Zitronen darzu gethan, alles noch ein wenig durchgekocht, und ſodann über die Zunge angerichtet.

Rindszunge mit einer Aepfelſauce.

§. 114.

Die Zunge wird in Waſſer und Salz gahr gekocht, auch die Haut abgezogen, der Länae nach durchgeſchnitten, und nachſtehende Sauce darüber gegoſſen.

Es werden gutſchmeckende Aepfel geſchält, in Stücken geſchnitten, mit etwas Waſſer in einem Tiegel ganz weich gekocht, durch einen Durch-

ſchlag gerührt, etwas guter rother Wein darzu gegoſſen, auch etwas geſtoßener Zimmt, Zucker und geſchnittene Zitronenſchale darein gethan, alles zuſammen nur wenig durchgekocht, und dann in die Schüſſel über die Zunge angerichtet.

Geſpickte Rindszunge.

§. 115.

So wie die Zunge in Waſſer und Salz gekocht worden, ſo wird die Haut abgezogen, und wenn ſie etwas verkühlt, aber nicht ganz kalt geworden, ſo wird ſie in der Länge durch von einander geſchnitten, auf den beiden runten Seiten ſauber geſpickt, und entweder an einen Bratſpieß gebunden, und gelbbraun gebraten, oder wenn es an einem Bratſpieß mangelt, in einem ſchicklichen Tiegel wie gedacht etwas braun gebraten.

Hierzu bereitet man folgende Sauce: Man nimmt ohngefähr 1/2 Kanne Wein in ein irdenes Caſſeroll, thut hierzu geriebene Semmel, klar geſtoßenen Zimmt, Nelken und Zucker, auch Zitronenſchalen und Lorbeerblätter, läßt alles zuſammen ein wenig aufſieden, damit die Brühe dicklich werde, gießt dieſe Sauce in eine Schüſſel, und legt die Zunge oben darauf, ſo, daß die geſpickten Seiten oben zu liegen kommen.

Rindszunge mit einer ſauren Sauce.

§. 116.

So wie die Zunge auf vorgedachte Art gekocht und die Haut davon abgezogen worden, ſo

bereitet man von etwas Eſſig, großen Roſinen, Lorbeerblättern und braun geröſtetem Mehl, eine ſäuerliche Sauce, und wenn dieſe Brühe mit vorgedachten Dingen eine kurze Zeit gekocht hat, ſo wird ſie in einer Schüſſel angerichtet und die Zunge darein gelegt.

Geröſtete Rindszunge.

§. 117.

Die Zunge wird auf mehr gedachte Weiſe vorhero weich gekocht, die Haut abgezogen und der Länge nach von einander geſchnitten; ſodann läßt man Butter in einem Tiegel zergehen, wendet die Zunge in feinem Mehle um, legt ſie in die Butter, und läßt ſelbige unter öftern Umwenden braun werden. Jetzt legt man ſie in ein Caſſeroll oder Topftiegel, gießt etwas gute Rindfleiſchbrühe hinzu, thue noch etwas klar gemachte Mußkatenblumen, Nelken, Pfeffer, ſo wie einige gewäſſerte klein gehackte Sardellen, oder ſtatt dieſer Hering, Capern und Zitronenſcheiben darein, läßt alles zuſammen noch eine kurze Zeit in dem verdeckten Caſſerolle aufkochen und richtet ſie alsdenn an.

Preßkopf.

§. 118.

Man nimmt einen Rindskopf und das kurze Fleiſch vom Halſe und läßt beydes in Waſſer und Salz weich kochen. Man nimmt ferner einige Pfund Schweinefleiſch, kocht dieß ebenfalls ſo

wie die Rindsfüße auf gedachte Weiſe gahr, und ſchneidet alsdann alles abgekühlte Fleiſch und Füße in gröblich länglichte Stückchen, ſchüttet alles zuſammen in einen großen Tiegel, thut die Brühe von den Rindsfüßen mit geſtoßenen Pfeffer, Ingwer, geſchnittenen Zitronenſchalen und Salz dazu, und läßt alles zuſammen gut durchkochen. Hierauf wird das Gehackte in ein Tuch geſchüttet und zwiſchen Brettern, auf welche Steine oder ſonſt was Schweres gelegt worden, dermaßen gepreßt, daß alle Feuchtigkeit heraus komme. Nach dem Erkalten wird der Preßkopf aus dem Tuche genommen, in eine Schüſſel, worein etwas Weineſſig gegoſſen, gelegt, und mit Pfeffer und Peterſilie beſtreuet.

Man kann von dem Preßkopfe auch ganze Scheiben abſchneiden, dieſe in eine Schüſſel mit etwas Weineſſig legen, und auf vorige Art mit Pfeffer und klar gemachter Peterſilie beſtreuen, und auf dieſe Art eben ſo gut wie der ganze Preßkopf als ein gutes Gaſt- und Beyeſſen auf den Tiſch geben.

Rindsfüße.

§. 119.

Wenn die Rindsfüße in der Länge durch entzweygeſchnitten, mit Waſſer und Salz gahr gekocht, und die größten Knochen heraus genommen worden, ſo werden ſie mit nachſtehender Sauce begleitet auf den Tiſch gegeben:

4

Man thut etwas guten Biereſſig in ein irdenes Caſſeroll, thut etwas große Roſinen, geſtoßenen Zimmt, Nelken und Safran darein, macht die Brühe oder Sauce, entweder mit braunem Mehle oder Honigkuchen, ſemich oder dicklich, legt die Rindsfüße darein, läßt ſolche noch ein wenig darinnen aufſieden, richtet ſie an, und ſtreuet oben darauf zart und länglich geſchnittene Mandeln.

Manche ſpeiſen die gekochten Rindsfüße auch kalt mit Weineſſig, Pfeffer und Baumöl.

Anmerkung. Bey Zubereitung der ſo mancherley Speiſen, muß bey ſehr vielen Butter mit angewendet werden, und man wird bey den Vorſchriften finden, daß hierbey bisweilen geſagt wird, daß friſche Butter darzu angewendet werden ſoll, mithin will ich hier ein für allemal erinnern, daß bey allen Speiſen wo Butter hinzu kommt, friſche oder wohlſchmeckende Butter gebraucht werden müſſe, wenn auch das Wort friſch nicht jedesmal dabey ſteht, durch alte übel ſchmeckende Butter würde man der Speiſe ſonſt einen übeln, öfters hervorſtechenden Geſchmack beybringen.

II. Zurichtung des Kalbfleiſches auf vielerley Art.

Kalbfleiſch mit Sardellenſauce.

§. 120.

Man nimmt hierzu gutes in Stücken gehauenes Kalbfleiſch, kocht es in Waſſer und Salz ziemlich gahr, legt es in ein Caſſeroll oder Schmortopf, gießt ein wenig von der Brühe hinzu, thut ein Stück friſche Butter und etwas Muskatenblumen darein, und läßt es eine Zeit lang damit kochen; alsdann nimmt man gewäſſerte Sardellen oder guten Hering, befreyet ſie von Gräten, hackt das Fleiſch davon klein, thut auch dieſes hinzu, läßt es noch einigemal aufſieden, und zuletzt werden noch einige Zitronenſcheiben darzu gethan und angerichtet. Die daran befindliche Brühe muß nicht lang, ſondern kurz ſeyn.

Geklopftes Kalbfleiſch.

§. 121.

Man nimmt Fleiſch aus der Keule ohne Haut und Sehnen, ſchneidet ſolches in dünne Scheiben, zerklopft dieſe auf beyden Seiten, und verfährt übrigens in allem eben ſo damit, wie oben, §. 114., beym Rindfleiſche geſagt worden iſt.

Kalbfleiſch auf eine andere Art mit Sardellenſauce.

§. 122.

Man ſchneidet Kalbfleiſch, wie gleich vorher geſagt worden, in dünne Scheiben, klopft ſie auf beyden Seiten, beſtreuet ſie dünne mit Mehl, bratet dieſelben in Butter gahr, hackt hierauf Hering mit ein Stückchen Butter ganz klein, und läßt es in der Butter, worin das Kalbfleiſch gebraten war, zuſammen durchkochen.

Kalbfleiſch mit Zitronenbrühe.

§. 123.

Man läßt das Fleiſch einige Zeit kochen, macht hierauf die Knochen und die Haut davon, legt es in einen Schmortopf oder Caſſeroll, gießt etwas gute Fleiſbrühe hinzu, thut einige Lorbeerblätter, etwas Muskatenblumen, ganzen Pfeffer, Zitronenſchale, eine ganze Zwiebel, Butter und Salz daran, und läßt alles zuſammen kochen. Zuletzt wird geriebene Semmel und eine gute Portion Zitronenſaft darzu gethan.

Kalbfleiſch in großen Scheiben.

§. 124.

Man ſchneidet aus einer Keule mehrere dicke Scheiben, klopfet ſie, beſtreuet dieſelben mit Mehl, und bratet ſie in brauner Butter auf beyden Seiten braun. Hierauf gießt man kochendes Waſſer,

thut Lorbeerblätter, Zwiebeln mit Nelken beſteckt, etliche Körner ganzen Pfeffer, und von Peterſilie, Baſilicum und Thymian kleine Bündelchen gemacht, hinzu, und läßt alles mit einander durchkochen.

So wie es angerichtet wird, ſtreicht man die dicklich gewordene Brühe durch ein Haarſieb über das Fleiſch, thut die Kräuterbündel davon, und legt die mit Nelken beſteckten Zwiebeln über das Fleiſch in die Schüſſel. Wenn die Brühe nicht von ſelbſt dicke genug geworden, ſo wird ſie mit etwas braunem Mehle ſehmigt gemacht. Man kann auch in Stücken geſchnittenes Kalbfleiſch, wie junge Hühner, mit Heringe ſpicken und eine angenehme Speiſe davon bereiten.

Kalbfleiſch mit Kapern und kleinen Roſinen.

§. 125.

Wenn das in Kochſtücken gehauene Fleiſch gehörig zum Kochen vorbereitet, auch, nach §. 103., blanchirt worden, ſo wird daſſelbe in das hierzu gehörige Kochgeſchirre oder Caſſeroll mit etwas guter Fleiſchbrühe, kleine Roſinen und etwas Kapern gethan und gekocht; zuletzt etwas geriebene Semmel, ein wenig Wein, etwas geſtoßene Muskatenblumen, Ingwer und Zitrone, ein paar Lorbeerblätter und ein Stück Butter darzu gethan, noch ein wenig damit aufgekocht, damit die Brühe ſehmigt werde, und ſodann zur Speiſe angerichtet, die Lorbeerblätter aber vor dem Anrichten wieder herausgenommen.

Kalbfleiſch geſchmort mit friſchen Gurken.

§. 126.

Wenn das Fleiſch in beliebige Kochſtücke zerhauen und ferner gehörig vorbereitet worden, ſo wird daſſelbe mit einem Stück Butter und Salz in einen Schmortopf mit etwas Fleiſchbrühe, etliche Zitronenſcheiben und friſche in Scheiben geſchnittene junge Gurken, welche noch ohne Kerne ſind, gethan, und verdeckt unter allmähligem Kochen oder Schmoren gahr gekocht, zuletzt ein wenig Muskatennuß daran gerieben, und zum Semigmachen der Brühe etwas geriebene Semmel daran gethan, und beym Anrichten klare Semmel auf die Schüſſel geſtreut.

Anmerkung. Alle Speiſen, deren Brühen mit geriebener Semmel oder Mehl ſemigt oder dicklich gemacht werden, müſſen beym Anrichten jederzeit mit geriebener Semmel beſtreuet werden.

Kalbfleiſchragout.

§. 127.

Man nimmt die Ueberbleibſel von Kälberbraten, ſchneidet ſie in beliebige Stückchen, bereitet etwas braunes Mehl, thut entweder etwas Fleiſch- oder Bratenbrühe, ganz fein geſchnittene Zwiebeln oder Schalotten, einige Lorbeerblätter, etwas Kapern und Zitrone, und etwas eingewäſſerten und klein gehackten Hering hinzu, läßt alles

zuſammen langſam kochen und die Brühe ſehmigt werden. Beym Anrichten wird noch etwas Zitronenſaft darzu gethan.

Fricaſſe von Kalbfleiſch.

§. 128.

Wenn das Fleiſch in kleine proportionirliche Stückchen zerſchnitten, in einen Schmortopf oder Caſſeroll gethan worden, ſo wird noch etwas Fleiſchbrühe, ein Stück Butter, fein geſchnittene Schalotten, Zitronenſchale und ein wenig Pfeffer darzu gethan, und bey verdecktem Geſchirre langſam bey mäßigem Feuer gekocht, zuletzt aber ein wenig Wein, etwas klar gemachte Muskatennuß und geriebene Semmel daran gethan, noch ein wenig damit aufgekocht, und ſodann angerichtet.

Kalbfleiſch mit Klöschen.

§. 129.

Das Kalbfleiſch wird zuerſt gekocht, nach dem Abkühlen in ein beliebiges Kochgeſchirr mit guter Fleiſchbrühe und, nach §. 44., wohl gereinigte Morcheln gethan, und wenn daſſelbe im Kochen iſt, die ſchon in Bereitſchaft habenden Klöschen, nebſt etwas geſtoßenen Muskatenblüthen, Cardamomen, Jngwer und ein Stück friſche Butter, hinzu gethan, und ſo lange gekocht, bis die Klöschen gahr geworden, alsdann wird noch etwas geriebene Semmel darein gemiſcht, und beym Anrichten noch ein wenig geſtoßene Muskatenblumen oben auf geſtreuet.

Die hierzu anzuwendenden Klöschen können, nach der im §. 44. gegebenen Anweiſung, bereitet werden.

Kalbfleiſch mit einer Wein- und Korinthenſauce.

§. 130.

Wenn das in Kochſtücken zerhackte Fleiſch gahr gekocht worden, ſo thut man daſſelbe in einen Schmortopf, worinnen Butter gelbbraun gebraten iſt, gießt Wein und etwas Kalbfleiſchbrühe daran, thut Zitronenſcheiben, Korinthen, Zucker und etliche Lorbeerblätter hinzu, läßt alles in dem gut verdeckten Schmortopfe gelinde durchkochen, und zuletzt wird die Sauce oder Brühe mit einigen abgerührten Eyerdottern dicklich gemacht und angerichtet.

Kalbskeule geſchmort.

§. 131.

Wenn die Keule von der Haut befreyet worden, dann ſpickt man ſie mit Speckſtreifchen, welche vorher in Pfeſſer und Salz umgekehrt worden, läßt in einem verhältnißmäßigen Topfe etwas Speck und Butter braten, und legt die mit Mehl und Salz beriebene Keule darein. Nachdem ſie eine Zeitlang gebraten hat, ſo werden Zwiebelſcheiben hinzu gethan, und wenn ſie überall braun geworden, gießt man etwas kochendes Waſſer, nebſt etwas ganzem Pfeffer, Würznelken und einige Lorbeerblätter daran, läßt es einige Zeit zuſammen kochen, und thut zuletzt entweder einge-

wäſſerte Sardellen oder Hering klar gehackt und gekochte Morcheln hinzu, und läßt die Brühe kurz einkochen.

Kälbergekröſe.

§. 132.

Wenn das Gekröſe vorher wohl gereiniget, und in Waſſer gahr und ziemlich eingekocht iſt, ſo wird Butter, Peterſilie, Thymian und etwas Muskatenblumen daran gethan, und die Brühe zuletzt mit geriebener Semmel etwas dicklich gemacht.

Kälbergeſchlinke.

§. 133.

Das Geſchlinke, wozu Herz, Lunge und Leber gehört, wird in länglichte Stücken geſchnitten und in Waſſer gahr gekocht, alsdann in einem Schmortopfe Butter zerlaſſen, darinnen fein gehackte Zwiebeln nur weiß aber nicht braun gebraten, etwas von der Brühe, worinnen das Geſchlinke gekocht worden, darzu gegoſſen, ein wenig geſtoßene Muskatenblumen daran gethan, und die Brühe mit geriebener Semmel ſehmigt oder dicklich gemacht.

Kalbsleber mit ſaurer Zwiebelbrühe.

§. 134.

Man durchzieht die Leber mit Speckſtreifen fein zierlich, beſtreuet ſie mit Mehl, legt ſie in

einen Schmortopf mit Butter, und läßt dieſelbe bey öftern Umwenden bräunlich braten. Hierauf wird etwas Fleiſchbrühe, etwas Eſſig, eine gute Portion feingehackte Zwiebeln, auch ein wenig Zitronenſchale daran gethan, und die Brühe etwas kurz eingekocht.

Kalbsleber gebraten.

§. 135.

Die Leber wird überall mit feinen Speckſtriefen durchzogen, und entweder an einem Spieße gelinde gebraten, daß ſie gahr werde, aber dabey keine harte Rinde bekomme, oder man pflegt ſie auch in einem Schmortopfe mit Butter gahr zu braten.

Cattolets von Kalbfleiſch.

§. 136.

Man erwählt hierzu die Rippen, an welchen das Rückgrad noch daran iſt, löſt den Rückknochen ſauber aus, und ſchneidet eine Rippe nach der andern durch. Die Rippen läßt man ungefähr einen Finger lang, man macht alle Haut davon ab, und ſchabt das feine Fleiſch zu den Rückenfleiſche, welches ein paar gute Daumen breit an den Rippen feſte bleiben muß. Die übrige Rippe aber wird ſauber und ganz weiß geſchabt. Das Rückenfleiſch wird erſt mit der flachen Klinge eines Meſſers breit geſchlagen, hernach mit dem Rücken des Meſſers ſauber gehackt, und dann ſucht man den Cottolets eine gute Form zu geben. Hierauf wendet man ſie in zerlaſſener Butter um,

beſtreuet ſie mit geriebene Semmel, worunter etwas Salz gemiſcht worden, legt ſie auf den über Kohlen ſtehenden vorher mit Butter beſtrichenen Roſt, und bratet ſie auf beyden Seiten gelbbraun.

Desgleichen ſo kann man die Cattolets auch in weißes rundgeſchnittenes, mit Butter beſtrichenes Papier einſchlagen und auf den Roſte auf vorgedachte Art braten, dabey müſſen ſie fleiſſig gewendet werden, und wenn das Papier bey nicht zu heftigen Feuer braun geworden, ſo haben ſie ihre Gahre auch erreicht.

Gebackene Kälberfüſſe.

§. 137.

Man kocht die Kälberfüſſe in Waſſer und Salz gahr, thut Butter in einem Tiegel, und nachdem die Füſſe in einem mäßig ſteifen Teige, welcher von Mehl und Eyern gemacht worden über und über umher gewälzet worden ſind, ſo werden ſie in der zerlaſſenen Butter gebacken, und beym Anrichten geriebene Semmel darüber geſtreuet.

Kälberzungen mit einer braunen Sauce.

§. 138.

Wenn die Kälberzungen zuerſt in Waſſer und Salz gekocht, die Haut davon abgezogen, und in der Länge mitten durchgeſchnitten worden, ſo werden ſie in Butter etwas braun geſchmort, nachher nachſtehende Sauce hierzu gemacht:

Es wird etwas Mehl braun gemacht, feine gehackte Zwiebeln, etwas gute Fleiſchbrühe, ei=

nige Löffel voll Senf, kleingeſchnittene Zitronenſchalen und Zitrone in Scheiben darzu gethan, alles zuſammen noch etwas gekocht, damit die Sauce ſehmigt werde, zuletzt etwas Zucker und Weineſſig daran gethan und angerichtet.

Kalbeskopf.

§. 139.

Der durch das Abbrühen von ſeinen Haaren befreyete Kalbeskopf behält ſeine Haut, und wird nebſt der ausgeſchnittenen Zunge und den abgebrüheten Füßen in Waſſer und Salz gahr gekocht, ſodann zum Abkühlen heraus gelegt. Nach dem Abkühlen werden ihm die Kinnbacken ausgebrochen, das Backenfleiſch abgeputzet, alles am Kopfe befindliche unſaubere hinweg gethan, die Hirnſchale von einander gemacht, die beyden Knochen herausgenommen, und in jeden etwas Gehirn, welches vorher mit klar gemachten Pfeffer und Salz durchmenget worden, gethan, und an die Seite des Kopfes in die Schüſſel hingeleget, und alles vom Kopfe etwa ablaufende Waſſer reine abgegoſſen. Die mit gekochten Füße werden ebenfalls reine verputzet und um den Kalbskopf in der Schüſſel umher gelegt. Hierzu wird nun folgende Sauce bereitet:

Man ſchneidet Speck und weißes Brod oder Semmel in Würfel, röſtet ſolches in einem Tiegel, thut klar gehackte Zwiebeln darzu, läßt dieſe nur gelblicht werden, legt ferner in dünne Scheiben geſchnittene Knackwurſt etwas Nelken, Majoran, Eſſig und Zucker, zuletzt aber noch kleine und große Roſinen, nebſt geriebener Oberrinde von ſchwarzem Brode, läßt alles zuſammen gelinde

aufkochen und die Sauce etwas dicklich werden, und gießt dieſelbe über den in der Schüſſel befindlichen Kalbeskopf und Füße her. Einige nehmen auch ſtatt des weißen Brodes oder Semmel, ſchwarzes in Würfel geſchnittenes Brod, und finden dieſes beſſer im Geſchmack als jenes, welches alſo ein jedes nach Belieben wählen kann.

Lungenmus zu bereiten.

§. 140.

Die Kälberlunge wird zuerſt mit Waſſer und Salz gekocht, ſodann recht klein gehackt, mit klar gehackten Speck, Zwiebeln und Peterſilie in ein Caſſeroll oder Schmortopf gethan, etwas Fleiſchbrühe hinzugegoſſen, auch etwas Butter, Salz, Pfeffer und klein geſchnittene Zitronenſchalen darzu gethan, und alles zuſammen gehörig gekocht und angerichtet.

Einige rühren vor dem Anrichten auch ein paar Eyerdottern ab, und rühren dieſe zuletzt unter das Lungenmus.

III. Von Zurichtung junger Tauben Hühner und Capaunen.

Tauben mit jungen grünen Erbſen.

§. 141.

Nach der gehörigen Vorbereitung werden die Tauben halb gahr gekocht, ſodann werden die aus den Schalen gemachten Erbſen mit etwas Butter, geriebene Semmel, Zucker und geſtoßenen Muskatenblumen dazu gethan, und alles zuſammen durchgekocht, bis Tauben und Erbſen gahr, und die Brühe etwas kurz gekocht, auch beym Anrichten geriebene Semmel auf den Rand der Schüſſel geſtreuet.

Tauben mit Hopfenkeimchen.

§. 142.

Zuerſt werden die in Viertel zerſchnittenen Tauben in einem Schmortopfe oder Caſſerolle mit Butter, ein wenig nur weiß gebrannten Mehle, einem Bündelchen Peterſilie, Pfefferkraut und Thymian ein wenig aufgebraten oder durchgeſchwitzt, ſodann etwas kochendes Waſſer hinzu gegoſſen, und die Tauben ſo gahr gekocht. Die Hopfenkeimchen werden klein geſchnitten, in Waſſer beſonders ein wenig aufgeſotten, das Waſſer hierauf abgeſeihet, dann mit etwas geſtoſſenen Muskatenblumen zu den Tauben gethan, alles zuſammen noch etwas gekocht, die Kräuterbündchen

herausgenommen, die Brühe zuletzt durch ein paar abgerührte Eyerdottern dicklich gemacht, und angerichtet.

Tauben mit Stachelbeeren.

§. 143.

Wenn die Tauben vorher in Waſſer ziemlich gahr gekocht worden, dann werden die von Blättern und Stielen wohl gereinigten Stachelbeeren mit etwas Butter und Zucker und weißen Wein darzu gethan, und zuſammen gekocht, zuletzt aber noch etwas geſtoſſener Zimmt und fein geſchnittene Zitronenſchale bey gethan, und beym Anrichten Zimmt und Zucker über die Tauben, auf den Schüſſelrand aber geriebene Semmel geſtreuet. Wer kein Wein daran thun will, läßt es blos beym Waſſer bewenden. Daß übrigens keine lange ſondern kurze Brühe an dieſer Speiſe seyn müſſe, verſtehet ſich von ſelbſt, weil lange Brühen an allen Speiſen nicht wohl ſchicklich ſind.

Tauben mit Zitronenſauce.

§. 144.

Nachdem die in Viertel geſchnittenen Tauben in Waſſer gahr gekocht worden, ſo wird etwas Butter in einen Tiegel zerlaſſen und fein gehackte Zwiebeln darinnen aufgebraten, dann etwas von der Taubenbrühe zugegoſſen, auch einige Löffel Weineſſig, Zitronenſcheiben und geſtoſſene Muskatenblumen daran gethan und alles zuſammen eine kurze Zeit gekocht, kurz vor dem Anrichten feine gehackte Peterſilie beygefügt, dieſe

ein paarmal mit aufwallen laſſen, ganz zuletzt ein paar in Taubenbrühe abgerührte Eyerdottern daran gegoſſen, und etwas Zucker beygemiſcht. Beym Anrichten werden die Zitronenſcheiben aus der Brühe über die Tauben her gelegt.

Tauben mit Kapernſauce.

§. 145.

Die in Viertel geſchnittenen Tauben werden in einen Schmortopf oder Caſſeroll in die darinnen zerlaſſene Butter gelegt, und in dieſer verdeckt durchgeſchwitzt, dann aber etwas kochendes Waſſer zugegoſſen, Lorbeerblätter, etwas Thyman und Peterſilie zugleich mit daran gethan, und zu einer kurzen Brühe eingekocht. Auf die letzt wird etwas braunes Mehl, Weineſſig, Zitronenſcheiben, Korinthen, Zucker und einige Löffel voll Kapern darzu gethan, und alles nur ein wenig aufwallen gelaſſen. Beym Anrichten legt man die Zitronenſcheiben aus der Brühe oben über die Tauben her.

Tauben mit Sartellenſauce.

§. 147.

Wenn die unzerſchnittenen Tauben vorher in einem ſogenannten Schmortopfe über gelindem Kohlenfeuer in gelbbraun gewordener Butter und öfterm Umwenden gahr geworden, ſo wird folgende Sauce bereitet: Man nimmt ſtatt der Sardellen guten ausgewäſſerten Hering, hackt dieſen mit Zwiebeln klar, thut kochendes Waſſer, ſehr wenig Weineſſig und ein wenig Mehl hinzu,

läßt alles zuſammen etwas aufkochen, und gießt ſodann dieſe Brühe über die in die Schüſſel gelegten Tauben her.

Auf gleiche Weiſe kann man dieſe vorgeſchriebene Brühe auch auf übriggebliebene ſchon gebratene kalte Tauben gießen, wenn die Tauben zuvor in heißer Butter wiederum aufgewärmt worden ſind.

Tauben mit Wein- und Roſinenbrühe.

§. 147.

Die Tauben werden vorher in Viertel geſchnitten und in Waſſer gahr gekocht, alsdann in einem Schmortopfe oder Caſſeroll Butter gelbbraun gemacht und die Tauben darein gelegt, etwas Wein und Brühe, worinnen die Tauben gekocht worden, nebſt einigen Lorbeerblättern, Zitronenſcheiben, Korinthen oder kleine Roſinen und Zukker darzu gethan, der Schmortopf zugedeckt, und alles zuſammen ganz gelinde durchgekocht, zuletzt aber die Brühe mit etlichen abgerührten Eyerdottern ſehmigt gemacht.

Tauben mit Blumenkohl.

§. 148.

So wie die ganzen Tauben allein mit Waſſer und Salz gahr gekocht worden ſind, und der Blumenkohl in einem beſondern irdenen Schmortopfe und angegoſſenen Brühe von den Tauben etwas aufgeſotten worden, ſo wird zuletzt geſtoßene Muskatenblumen und geriebene Semmel darzu gethan; die Tauben darein gelegt, und alles

zuſammen durch ganz gelindes Aufſieden vollends gahr gemacht. Da der Blumenkohl ſehr leicht zerkocht und zerfällt, ſo darf derſelbe nicht zu lange gekocht werden.

Tauben mit einer braunen Sauce.

§. 149.

Der Boden eines Schmortopfes wird mit Speckſcheiben oder mit Butter belegt, auf dieſe von folgenden Gewürzen und Kräutern, als ganze Nelken, ganzen Pfeffer und Ingwer, ganze Zwiebeln, Peterſilie, Baſilicum und Thymiau, von allen etwas weniges, darzu gethan, die Tauben mit etwas Brühe darein gelegt, den Schmortopf zugedeckt, und ſolchergeſtalt gahr gekocht. Hierauf wird folgende Brühe zubereitet:

Man nimmt halb Wein und Waſſer, thut darein klar gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, etwas braungemachtes Mehl, klar geſtoſſene Nelken, macht dieſe Sauce unter ſteten Umrühren etwas dicklich, und thut zuletzt noch etwas geriebene Zitronenſchale, Weineſſig und Zucker hinzu. Beym Anrichten werden die Tauben aus ihrer Brühe heraus in eine Schüſſel gelegt, alle zuerſt angethane Gewürze und Kräuter zurücke gelaſſen, und dieſe zubereitete Sauce überhergegoſſen.

Dieſe Sauce kann man auch über gebratene Tauben anwenden, und dieſe ſehr ſchmackhaft dadurch machen.

Tauben mit Speck- und Mayoranbrühe.

§. 150.

Wenn die in Viertel geſchnittenen Tauben in Waſſer und Salz ziemlich gahr gekocht ſind, ſo bereitet man die Brühe hierzu alſo: Man thut klein geſchnittenen Speck in einem Schmortopf über gelindes Kohlenfeuer, bratet ihn gelblicht, thut etwas trockenen oder grünen Mayoran und ein wenig feines Mehl darzu, röſtet dieſes gelblicht, gießt von der Brühe worinnen die Tauben gekocht worden ſo viel hinzu, daß es eine ſemiche Brühe werde, legt die Tauben hinein, läßt ſolche in den wohl verdeckten Schmortopfe noch etwas gelinde durchkochen, und ſtreut endlich beym Anrichten, geriebene Semmel darüber.

Tauben mit Kirſchſauce.

§. 151.

Man kocht die in zwey Theile zerſchnittenen Tauben zuerſt in Waſſer und Salz gahr; hierauf wird in einem Tiegel etwas Butter gelbbraun gemacht, und darinnen Mehl mit etwas Zucker hochbraun geröſtet, etwas Weineſſig und Waſſer, ſo wie einige Hände voll getrocknete ſaure Kirſchen, etwas geſtoßenen Zimmt und geriebene Zitronenſchale dazu gethan, und alles zuſammen über Kohlenfeuer langſam zu einer ſehmigten Sauce gekocht; dieſe Sauce nun mit ein wenig kochendem Waſſer durch ein Haarſieb geſtrichen, noch etwas Zucker hinzugethan, die Tauben darein gelegt, und darinne noch ein wenig aufgekocht; endlich

beym Anrichten noch etwas Zucker und geſtoßenen Zimmt darüber geſtreuet.

Auf dieſe Weiſe kann man auch etwa noch vorhandene kalte gebratene Tauben zu einer angenehmen Speiſe bereiten, wenn ſie ein mal von einander geſchnitten, und in dieſer Kirſchſauce ein wenig aufgekocht werden.

Tauben-Fricaſſe.

§. 152.

Die hierzu beſtimmten Tauben werden in Viertel zerſchnitten, hierauf in einem Schmortopfe oder irdenem Caſſerolle mit Butter, Waſſer, ein wenig Eſſig, einige Zitronenſcheiben, ein Bündelchen Thymian, einer Zwiebel und einigen Würznelken langſam und verdeckt gahr gekocht. Vor dem Anrichten wird die Zwiebel und der Thymian herausgenommen, und die Brühe mit ein paar abgerührten Eyerdottern dicklich gemacht.

Tauben mit Krebſen.

§. 153.

Die in zwey Hälften getheilten Tauben werden mit Waſſer, Salz, einigen Lorbeerblättern und ein paar ganzen Zwiebeln gahr gekocht. Von den Krebſen werden die Schwänze ausgemacht, die Schalen geſtoßen, etwas Mehl gelbbraun gemacht, die geſtoßenen Krebſe darinnen gut gebraten, etwas Brühe von den Tauben darzu gegoſſen, zuſammen durchgekocht, zuletzt ein wenig Rahm dazu gerührt und durch ein Haarſieb geſtrichen.

Die Leber und Mågen von den Tauben werden mit etwas Speck, geriebenem Brod, ein paar Eyern, ganz klein gehackter Peterſilie und Zitronenſchalen, auch einigen Schalotten, ganz klar gehackt, alles wohl vermiſcht, und hiermit mehrere zurückgelaſſene Krebsköpfe oder Naſen ausgefüllt, und dieſe in der Taubenbrühe ein wenig gekocht. Zuletzt werden die Tauben, Krebsſchwänze und Krebsköpfe in die durchgeſtrichene Sauce gethan, alles noch ganz gelinde durchgekocht, und hierauf zur Speiſe angerichtet. —

Tauben Ragout.

§. 154.

Man ſchneidet gebratene Tauben in Viertel, thut ſolche mit etwas Waſſer, Weineſſig und Butter, etwas geſtoſſene Muskatenblumen, einigen Zitronenſcheiben und Lorbeerblåttern in einem Schmortopf, verſiehet dieſen mit einer wohl paſſenden Stürze, und låßt alles zuſammen gelinde durchkochen und macht zuletzt die Brühe mit ein wenig braun gemachten Mehle ſehmigt.

Tauben Ragout von beſſerer Art.

§. 151.

Man nimmt gebratene einmal voneinander geſchnittene Tauben, thut friſche ungeſalzene oder ausgewaſchene Butter in einem Tiegel, legt die Tauben darzu, hackt guten gewåſſerten Hering oder Sardellen und Zwiebeln oder Schalotten ganz klein zu einem Breye und vermiſcht damit etwas feines weißes Mehl. Zugleich wird etwas guter

friſcher Schincken in kleine Würfel geſchnitten und in Butter gebraten, etwas friſche Zitrone ebenfalls geſchnitten, dieſes zuſammen mit etwas Bratenbrühe oder halb Wein und Waſſer in den Tiegel zu den Tauben gethan und alles mit einander etwas durchgekocht. Beym Anrichten wird noch in Würfel geſchnittene und in Butter etwas gebratene Semmel über das Eſſen hergeſtreut.

Geröſtete Tauben.

§. 156.

Man thut in einen ſogenannten Schmortopf in Scheiben geſchnittenen Speck und Butter, fein gehackte Zwiebeln und Peterſilie oder Thymian, legt die Tauben darein, verdeckt den Schmortopf und läßt ſie einige Zeit ſchmoren; Hierauf wird noch ein wenig Fleiſchbrühe oder, in Ermangelung dieſer, Waſſer hinzugegoſſen, und damit kurze Zeit gekocht; alsdann werden die Tauben zum Abkühlen herausgelegt, nunmehro in dem Fette worinnen ſie geſchmoret worden umgewendet, und nun mit geriebene Semmel, fein geſchnittene Peterſilie und klaren Pfeffer beſtreuet, auf den über Kohlen ſtehenden Roſt gelegt und braun gemacht.

Beym Anrichten bereitet man eine Sauce von Sardellen oder guten Hering, gießt dies in die Schüſſel und legt die Tauben oben darauf.

Tauben mit Paſtinacken.

§. 157.

Tauben und Paſtinacken, werden jedes in einem beſondern Topfe mit Waſſer etwa halb gahr

gekocht, hierauf die Tauben mit ihrer Brühe zu den Wurzeln gethan, etwas Butter, Peterſilie und Thymian beygefügt, und wenn beydes gahr gekocht iſt, ſo werden die Wurzeln beym Anrichten, unten in die Schüſſel und die Tauben oben darauf gelegt.

Auch Kohlrabi und Tauben werden auf dieſe Art bereitet und geſpeißt, aber auf dieſe wird beym Anrichten etwas geſtoſſene Muskatenblumen geſtreuet.

Junge Hühner mit grünen Erbſen und Krebſen.

§. 158.

Man ſetzt in einem Schmortopfe etwas friſche Butter über gelindes Kohlenfeuer, thut die aus den Schalen gemachten Erbſen und ein Bündelchen grüne Peterſilie darein, verdeckt den Schmortopf, und läßt die Erbſen mit ihrer eigenen Sauce darinnen gahr ſchmoren; Unterdeſſen werden den hierzu nöthigen Krebſen die Schwänze ausgebrochen, von den Krebsſchalen eine Krebsbutter auf die bekannte Art gemacht, dieſe ſodann mit ein wenig guter heißer Fleiſchbrühe durch ein Haarſieb geſtrichen, die Erbſen und Krebsſchwänze darein gethan, ein wenig geſalzen, und eine kurze Zeit zuſammen durchgekocht.

Hat man Gelegenheit, ſeine Braten am Spieße zu braten, ſo werden die jungen Hühner mit breiten Speckſcheiben belegt, dieſer mit Bindfaden daran befeſtiget und am Spieße gahr gebraten. Hat man dieſe Gelegenheit nicht, ſo können die Hühner entweder in einer Pfanne und im Bratofen, oder wenn es nur wenige ſind,

auch in einem großen Tiegel oder Schmortopfe gebraten werden, wobey das öftere Umwenden und fleißige Begießen nicht außer Acht zu laſſen, und das Anbrennen zu verhindern iſt. Beym Anrichten wird die Peterſilie aus den Erbſen, als unbrauchbar, hinweggenommen und die Hühner auf die Erbſen gelegt.

Anmerkung. Wie junge Hühner und Tauben vorher, ehe ſie gekocht oder gebraten werden, zubereitet werden müſſen, dieß iſt bereits oben, §. 44., angegeben worden, mithin wird hier keine Wiederholung gemacht.

Junge Hühner mit ſogenanntem Allerley.

§. 159.

Die Hühner werden mit Waſſer und Salz gahr gekocht; hierauf kocht man in der Hühner-Brühe allerley gute Gemüſe, z. B. junge grüne Erbſen, Blumenkohl, geſchnittenen Spargel, Sellerie, Peterſilienwurzeln, von jedem etwas weniges, desgleichen Morcheln, Champignons, Krebsſchwänze und Semmelklöschen, thut zuletzt ein wenig geſtoßene Muskatenblumen, Zimmt und Krebsbutter hinzu, macht die Brühe mit geriebener Semmel ſehmigt, richtet alles über die Hühner an, und beſtreuet die Schüſſel mit geriebener Semmel.

Junge Hühner mit Stachelbeeren geſchmort.

§. 160.

Wenn in die vorbereiteten und blanchirten Hühner etwas klar gehackte junge Peterſilie, worunter Butter geknetet worden, geſteckt worden, ſo wird Butter in einen Schmortopf oder Caſſeroll gethan, dieſe gelbbraun gemacht, die Hühner darein gelegt, und dieſelben in dem verdeckten Gefäße eine Zeitlang gut durchgeſchmort, wobey ſie aber gehörig umgewendet werden müſſen, damit ſie durchaus gut und gahr werden. Die hierzu kommenden Stachelbeeren bereitet man alſo:

Wenn die Stachelbeeren von ihren Blüthen und Stielen gereinigt, mit heißem Waſſer abgewaſchen, und das Waſſer in einem Durchſchlage davon abgelaufen iſt, ſo thut man in einen Schmortopf friſche Butter, ein wenig weißen Wein, etwas Zucker, geſtoßenen Zimmt, feingeſchnittene Zitronenſchale ſamt den Stachelbeeren, läßt alles ganz gelinde durchſchmoren, rührt zuletzt ein paar Eyerdotter ab, und thut dieſe daran, damit die Brühe ſehmigt werde. Beym Anrichten werden die Hühner in der Schüſſel oben auf die Stachelbeeren gelegt.

Kapaun mit Kaſtanien.

§. 161.

Wenn der Kapaun gezäumt und blanchirt worden, ſo wird derſelbe mit Waſſer und Salz gahr gekocht. Zu gleicher Zeit ſiedet man Kaſtanien in Waſſer, ſchälet ſie gehörig, und legt ſie

mit den Kapaunen und ein wenig Muskatenblüthen in einen Schmortopf, bereitet zugleich nachſtehende Sauce, gießt dieſe darzu, und läßt alles zuſammen noch einigemal aufkochen. Die Sauce hierzu wird alſo bereitet:

Man hackt einige Stückchen Kalbesmilch fein klar, rührt eingeweichte Semmel und Butter darunter, kocht es ſodann mit etwas Buillon, ſtreicht dieſe Sauce durch ein Haarſieb, und wendet ſie nunmehr, wie gleich vorher erwähnt worden, an.

Kapaun mit Mandeln und großen Roſinen.

§. 162.

Der vorher gehörig zubereitete Kapaun wird in Waſſer und Salz gahr gekocht. Hierauf wird etwas Mehl in Butter braun gemacht, etwas gute Fleiſchbrühe, auch ein wenig Wein und Eſſig, Butter, geſchabte und klein geſchnittene Mandeln, ein klein wenig Ingwer und Zitronenſcheiben in einen Schmortopf gethan, der Kapaun darein gelegt, der Schmortopf zugedeckt, und eine kurze Zeit allmählig über gelindem Feuer durchſtoßen laſſen, zuletzt noch etwas geſtoßene Muskatenblüthen und Zucker darein gethan und angerichtet.

Kapaun mit Spargel und Krebſen.

§. 162.

Der Kapaun wird in Waſſer und Salz gahr gekocht. Zugleich ſiedet man Krebſe halb gahr, bricht ſie aus, bindet ſchönen Spargel in kleine

Bündelchen zuſammen, und kocht auch dieſen nur halb gahr; und damit der Spargel fein grün bleibe, ſo wird ein wenig Salz gleich anfangs in das Waſſer geworfen, ehe der Spargel hinein kömmt. Hierauf nimmt man etliche rohe Krebſe, ſchneidet ihnen die Köpfe ab, damit das Bittere hinwegkomme, ſtößt ſie mit etwas Butter in einem Mörſel, ſtreicht dieſes, mit etwas Brühe von dem Kapaun, durch ein Haarſieb in einen Schmortopf oder Caſſeroll, legt den Kapaun, die ausgebrochenen Krebſe, den Spargel und etwas Butter dazu, und läßt alles zuſammen noch ein wenig verdeckt durchſtofen. Beym Anrichten legt man den Kapaun in die Schüſſel, den Spargel um ihn her, gießt die Brühe darüber, und thut noch ein wenig Krebsbutter darein.

Kapaun mit Muſcheln gekocht.

§. 164.

Man kocht den Kapaun mit Waſſer und Salz ziemlich gahr, thut hierauf gut gereinigte Muſcheln, ein Stück Butter, fein geſchnittene Zitronenſchalen, etwas klar gehackte grüne Peterſilie und geriebene Semmel zuſammen in einen Schmortopf, gießt gute Fleiſchbrühe hinzu, legt den Kapaun darein, und läßt alles über gelindem Kohlenfeuer und verdeckt durchſtofen. Zuletzt wird noch etwas geſtoßene Muskatenblumen darzu gethan, etliche Eyerdotter mit Fleiſchbrühe abgerührt, und die Brühe damit ſehmigt gemacht, auch beym Anrichten ein wenig geriebene Semmel darüber geſtreuet.

Kapaunen oder junge Hühner mit Hering geſpickt.

§. 165.

Man läßt den Kapaun oder das Huhn mit Waſſer und Salz ungefähr halb gahr kochen. Hierauf ſchneidet man einen ſchönen friſchen eingewäſſerten Hering in längliche Striemchen, wie Speck, und nach dem Erkalten des Kapauns wird derſelbe mittelſt einer Spicknadel ſauber mit Hering geſpickt. So wie das Spicken geſchehen iſt, ſo wird der Kapaun oder das Huhn gehörig zerſchnitten, in einen Schmortopf gelegt, etwas Hühnerbrühe und Butter darzu gethan, der Topf verdeckt, und über gelindem Feuer vollends gahr gekocht. Zuletzt wird noch ein wenig geſtoßene Muskatenblumen, Pfeffer und Ingwer daran gethan, die Brühe mit geriebener Semmel ſehmigt gemacht, und beym Anrichten geriebene Semmel überher geſtreuet.

Will man dieſer Speiſe noch einen höhern Gout beybringen, ſo läßt man die Heringsmilch und etwas Hering in kleine Stückchen ſchneiden, und in der Brühe mit dem Fleiſche kochen.

Kapaun gedämpft.

§. 166.

Nach gehöriger Vorbereitung wird der Kapaun mit etwas Salz beſtreuet, nnd nachdem man ihn ſolchergeſtalt etwa eine Stunde liegen gelaſſen, ſo wird derſelbe mit Speck geſpickt und dann in einem Schmortopfe oder Caſſerolle etwas Speck und Butter zerlaſſen, der Kapaun mit

Mehl beſtreuet darein gelegt, und bey öftern Umwenden nach und nach etwas braun gebraten — hierauf gießt man etwas gute Rindfleiſch, oder Hühnerbrühe, oder in deren Ermangelung Waſſer hinzu, thut ein Bündelchen Lorbeerblätter und Thymian auch etwas Schalotten darein, läßt alles zuſammen wohl verdeckt eine Zeitlang gelinde kochen, zuletzt wird noch ein wenig Wein, gehackte Sardellen oder gewäſſerter Hering, Zitrone in Scheiben, Oliven, Stockſchwämme und etwas geriebene Muskatennuß darzu gethan, und alles noch ein wenig aufgekocht, und die Brühe kurz gemacht. Beym Anrichten nimmt man die Kräuterbündelchen heraus, und gießt die Brühe über den Kapaun in der Schüſſel her.

Kapaun mit Auſtern.

§. 167.

Wenn der Kapaun nach §. 56. zubereitet und blanchirt worden, ſo wird derſelbe mit Waſſer uud Salz ziemlich gahr gekocht, ſodann in einem Schmortopf oder Caſſeroll gelegt, etwas von der Brühe worinnen derſelbe gekocht worden, auch ein paar Kelchgläßer weißer Wein, Butter, Schampignons, fein geſchnittene Zitronenſchale, geſtoſſene Muskatenblumen und etwas Pfeffer darzu gethan, und alles wohl verdeckt noch etwas über gelinden Feuer langſam durchgekocht. Kurz vor dem Anrichten werden Muſcheln hinzugethan, zuletzt aber einige abgequirlte Eyertottern daran gegoſſen, um die Brühe kurz zu machen, endlich noch etwas Zitronſaft darzu gethan, und die Brühe über den Kapaun in der Schüſſel angerichtet.

Anmerkung. Es ſind zwar hin und wieder in den Küchen noch verſchiedene Bereitungsarten gewöhnlich; allein da überflüſſige Weitläuftigkeiten vermieden werden ſolln; ſo hat man hier keine weiter angeben wollen, und man kann gar leichte nach obigen Vorſchriften ſelbſt noch verſchiedene Veränderungen machen; Denn ſo kann man z. B. bey Kalbfleiſche, Hühner und Kapaunen gröſtentheils auch die bey den Tauben angegebene Bereitungsarten der mancherley Speiſen für Perſonen von mittlern Stande hinreichend ſeyn, um die Tafel zu allen Zeiten wohl damit beſetzen zu können.

IV. Schöpſen- oder Hammel- und Lammfleiſch auf mancherley Art zu kochen.

Schöpſenfleiſch mit Märkiſchen Rüben.

§. 168.

Auch die hier folgenden zwar gemeinen Speiſen erhalten einen höhern Werth, oder können auch bey Gaſtereyen auf den Tiſch gebracht werden, wenn ſie noch nicht in Menge zu haben und das Neue im Jahre ſind.

Wenn die Rüben vorher gehörig abgeſchabt oder geſäubert, und das Fleiſch in einem beſondern Topfe ohngefähr halb gahr gekocht worden, ſo werden dieſelben hinzu gethan und damit gahr gekocht, zuletzt etwas geſtoſſener Pfeffer, auch allenfalls ein wenig Nelken daran gethan und die Brühe mit geriebene Semmel kurz oder dicklich gemacht,

beym Anrichten aber noch etwas geriebene Semmel oben darauf geſtreuet.

Auf gleiche Weiſe kann man auch Kohlrabi, Kohl- und Steckrüben mit Schöpſenfleiſche zubereiten.

Schöpſenfleiſch mit Zwiebeln.

§. 169.

Das Fleiſch wird ziemlich gahr gekocht, ſodann die klein geſchnittenen Zwiebeln in genugſamer Menge und etwas Kümmel daran gethan und zuſammen gut gekocht, zuletzt aber die Brühe mit geriebene Semmel kurz gemacht, und das Gerichte beym Anrichten in der Schüſſel mit geriebene Semmel obenher beſtreuet.

Eben ſo kann man ſtatt den Zwiebeln klar geſchnittenen Schnittlauch an das Fleiſch thun und hiervon eine ſehr wohlſchmeckende grüne Brühe bereiten, wobey man übrigens eben ſo, wie bey den Zwiebeln geſagt worden, verfährt.

Schöpſenkeule mit Zwiebeln.

§. 170.

Wenn die Keule vorher gehörig vorbereitet auch etwas weich gekocht worden, ſo thut man ſolche in einem großen Schmortopf, und läßt ſie zugedeckt faſt gahr werden, und thut ſodann recht viel in Hälften oder Viertel geſchnittene Zwiebeln, je nachdem ſie mehr oder weniger groß ſind, mit Kümmel hinzu, macht die Brühe zuletzt mit geriebener Semmel dicklich, richtet die Speiſe an,

und ſtreuet noch etwas geriebene Semmel oben darauf.

Gebratene Schöpſenkeule mit märkiſchen Rüben.

§. 171.

Die Keule wird entweder in einem großen Schmortopfe oder im Bratofen in einer Pfanne gahr gebraten, die Rüben beſonders gahr gekocht, ſodann beydes zuſammen gethan, und noch eine kurze Zeit miteinander gekocht, und zwar nur ſo lange bis der Braten den Rübengeſchmack angenommen, und derſelbe ſeine braune Farbe nicht verliehre.

Die Rüben können auch in einem Schmortopfe mit etwas Butter in welcher ein wenig feines Mehl gelbbraun gemacht worden, eine Zeitlang geſchmort, ſodann ein wenig gute Brühe daran gegoſſen und darinnen vollends gahr gekocht, und die Brühe dicklich gemacht werden. — Hierauf wird die Schöpſenkeule in eine Schüſſel angerichtet und die Rüben mit ihrer Sauce darüber gegeben.

Schöpſenfleiſch mit Weißkraut.

§. 172.

Das in Kochſtücken gehauene und gehörig gewäſſerte Fleiſch wird mit Waſſer und Salz auch ein Bündelchen Peterſilie und Porre darzu gethan, ziemlich gahr gekocht, das Weißkraut in vier Stücken geſchnitten und ebenfalls in Waſſer und Salz ziemlich weich gekocht, das Kraut als-

dann heraus gelegt, damit es abkühle und das Waſſer ablaufe. — Hierauf thut man ein Stück friſche Butter nebſt ein paar Zwiebeln in einem Schmortopf, thut das Fleiſch ohne das Kräuterbündelchen und Kohl darein, gießt etwas Fleiſchbrühe daran und ein wenig geſtoſſene Muskatenblüthen geriebenen Semmel und geſtoſſenen Pfeffer hinzu, verdeckt den Schmortopf, und läßt alles zuſammen eine kurze Zeit durchſchmoren, und beym Anrichten werden die beygelegten Zwiebeln als unbrauchbar davon genommen, auch etwas geriebene Semmel in die Schüſſel oben darüber geſtreuet.

Eben ſo kann man auch das zerſchnittene Weißkraut an das ziemlich gahr gekochte Fleiſch mit ein wenig Pfeffer und Nelcken anthun, beydes zuſammen vollends gahr kochen, die Brühe mit etwas geriebene Semmel ſehmicht machen, und dann beym Anrichten noch geriebene Semmel oben darauf ſtreuen.

Savoyerkohl kann man auf eben die Art und Weiſe mit Schöpſenfleiſche zubereitet auf den Tiſch bringen.

Schöpſenfleiſch mit Möhren oder Mohrrüben.

§. 173.

Das Fleiſch wird in Waſſer und Salz halb gahr gekocht, hierauf die jungen zubereiteten Möhren hinzu gethan und zuſammen gahr gekocht, auch thut man einige Zeit vor dem Anrichten klein geſchnittene Zwiebeln und Peterſilie darzu, damit beydes noch im Topfe mit ſchmore, und zuletzt wird zum dicklichmachen der Brühe, noch

geriebene Semmel beygefügt, das Gerichte beym Anrichten auch mit dergleichen Semmel beſtreuet. Wenn die Möhren noch das Neue vom Jahre ſind, ſo iſt dieß Gerichte für die mehreſten Menſchen ſowohl eine angenehme als ſehr geachtete Speiſe.

Schöpſenfleiſch mit grünen Bohnen.

§. 174.

Wenn das Fleiſch wie vorher angeführt halb gahr gekocht worden, ſo werden die gehörig zubereiteten fein klar geſchnittenen Bohnen darzu gethan, beydes eine Zeitlang zuſammen gekocht und ziemlich auf die Letzt etwas Peterſilie und Pfefferkraut daran gethan, die Brühe kurz eingekocht und angerichtet.

Schöpſenfleiſch mit Kümmelbrühe.

§. 175.

Wenn das Fleiſch ziemlich gahr gekocht worden, ſo wird in einem Tiegel oder Schmortopfe etwas feines Mehl hellbraun geröſtet, etwas Brühe vom Fleiſche dazu gegoſſen, gut gereinigter Kümmel darein gethan, das Fleiſch auch darein gelegt, alles noch eine Zeitlang zuſammen verdeckt gekocht, und wenn die Brühe kurz genug eingekocht iſt, angerichtet.

Schöpſenfleiſch mit Kartoffeln oder Erdbirn.

§. 176.

Die geſchälten Kartoffeln werden an das Fleiſch angethan, wenn dieſes ziemlich gahr ge-

kocht iſt, und da die Brühe von den zerkochten Kartoffeln dicke genug wird, ſo thut man keine Semmel daran, wohl aber zuletzt etwas klar geſchnittene Peterſilie, und beym Anrichten wird nur etwas geriebene Semmel auf den Schüſſelrand geſtreuet.

Lammfleiſch mit Stachelbeeren.

§. 177.

Das Lammfleiſch wird in Waſſer und Salz gahr gekocht; die Stachelbeeren beſonders nach §. 152. zubereitet, das Fleiſch angerichtet und die Stachelbeeren oben darüber gegeben.

Lammfleiſch mit Spinat.

§. 178.

Das Lammfleiſch wird mit Waſſer und Salz beſonders gahr gekocht, und der wohl gereinigte Spinat ebenfalls in Waſſer weich gekocht, dieſer ſodann von ſeinem Waſſer befreyet, ausgedrückt und klar gehackt, ſodann in einem Schmortopfe etwas feines Mehl in Butter gebräunt, der Spinat mit etwas Brühe von dem gekochten Fleiſche darein gethan, zuſammen durchgeſchmort, die Brühe kurz einkochen laſſen, zuletzt ein wenig geſtoßene Muskatenblumen hinzu gethan, das Fleiſch in der Schüſſel angerichtet, der Spinat darüber gegeben, und der Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel beſtreuet.

Lammfleiſch mit Sauerampfer, kann auf eben dieſe Art gekocht und geſpeißt werden.

Lammfleiſch mit Hopfenkeimchen.

§. 179.

Das Fleiſch wird alleine gekocht, die Hopfenkeimchen verleſen, und ſo weit als ſie weich ſind, klein geſchnitten, in Waſſer aufgekocht, das Waſſer rein davon abgeſeihet, ſodann an das Fleiſch gethan, mit dieſem noch einige Zeit gekocht, die Brühe mit geriebener Semmel dicklich gemacht, und beym Anrichten noch etwas geriebene Semmel oben darauf geſtreuet.

Lammfleiſch mit Sardellenſauce.

§. 180.

Wenn das Fleiſch in Waſſer und Salz gahr gekocht worden; ſo wird die Sauce hierzu alſo bereitet: Man rührt ein Stück Butter ab, thut hierzu ein wenig Sahne oder Rahm, von den Gräten befreyete und ausgewäſſerte klar geſchnittene Sardellen, oder ſtatt dieſer auch friſchen und gewäſſerten Hering, klein geſchnittene Zitronenſchalen, den Saft von einer Zitrone, grüne klar gehackte Peterſilie, etwas Wein, rührt alles wohl unter einander, thut das Fleiſch in dieſe Brühe, würzt es noch ein wenig mit klarer Muskatennuß, läßt alles zuſammen etwas durchkochen und giebt es zur Speiſe auf den Tiſch.

Schöps Carbonade.

§. 181.

Die vom Rückrade ſamt den Ribben ohngefähr eines Fingers breit abgehauenen Fleiſchſtücken

werden gut geklopft in Waſſer und Salz halb gahr gekocht, und dann in einem Tiegel mit brauner Butter gahr und braun gebraten, aber während dem Braten fleißig mit fein gehackter Peterſilie, geriebener Semmel und klarem Pfeffer beſtreuet.

Eben ſo pflegt man ſie auch auf dem Roſte zu braten, viele lieben aber die erſte Art der Zubereitung.

Dieſe ſo zubereiteten Carbonadrn werden zum Garniren der Schüſſeln bey allerley Vorkoſten angewendet, wie dieſes bereits oben bey den Vorkoſten §. 66. und weiter angezeigt worden.

Schöpszungen mit einer Sauce.

§. 182.

Wenn die Zungen mit Waſſer und Salz gahr gekocht worden, ſo wird ihnen die Haut abgezogen und zum Erkalten hingelegt. Hierauf nimmt man Morgeln, Champignons und Trüffeln, reinigt alles gehörig und hackt ſie klar. Nun wird etwas feines Mehl im Tiegel gebräunt, etwas Fleiſchbrühe, fein gehackte Zwiebeln, geſtoßener Pfeffer, und geſchnittene Zitronenſchalen dazu gethan, alles wohl zuſammen gerührt, zu einer dicklichen Brühe gekocht, die in Scheiben geſchnittenen Zungen darein gelegt, der Saft von einer Zitrone daran gedrückt, und wenn die Zungen von der Brühe etwas durchzogen ſind, angerichtet, oben darauf etwas geriebenes Brod ziemlich dicke geſtreuet, nunmehro eine glühende Kohlenſchaufel darüber gehalten, damit es eine gelbbraune Farbe erhalte, und dann zur Speiſe auf den Tiſch gegeben.

V. Gänſe- und Entenfleiſch auf verſchiedene Art zu kochen.

Gans mit einer braunen Sauce.

§. 183.

Es verſtehet ſich ſchon von ſelbſt, daß hier nicht alte, ſondern junge Gänſe verſtanden werden, weil erſtere nie eine gute Speiſe abgeben. Beym Abſchlachten einer Gans wird das Blut, wie bekannt in einem Topfe, worinne einige Löffel Eſſig ſind, aufgefangen, und zum Gebrauch dieſes Gerichts aufbehalten. — Wenn die Gans gehörig ausgenommen und gereiniget worden, ſo wird ſie in mehrere Stücken gehauen und mit Waſſer und Salz ziemlich gahr gekocht, und dann ferner alſo bereitet: Man thut etwas Wein und Weineſſig auch etwas Brühe von der Gans nebſt ein wenig Salz in einen Schmortopf, röſtet ein wenig feines Mehl in Butter gelbbraun, thut dieß nebſt etwas Zucker auch hinzu, legt das Gänſefleiſch hinein, läßt alles gut durchkochen, würzt es zuletzt mit geriebene Muskatennuß und geſtoßenen Nelken, und kurz vor dem Anrichten, wenn es noch im Kochen iſt, dann wird das aufgefangene Blut noch hinzugerührt, das Fleiſch in die Schüſſel gelegt, und die Sauce darüber gegoſſen.

Gans mit Mandeln und Meerrettig.

§. 184.

Die Gans wird nach gehöriger Vorbereitung in Waſſer und Salz gahr gekocht. Hierauf wer-

den abgezogene oder von den Schalen befreyete Mandeln in einem Mörſer ganz klein geſtoßen, dann in einem Schmortopfe oder Caſſeroll mit guter ſüßer Sahne durchgerührt, etwas Butter, Zucker und geſtoßene Muskatenblumen darein gethan, über gelinden Kohlenfeuer wohl unter einander gerührt, geriebener Meerrettig nebſt ein wenig Salz darunter gemiſcht, und wenn alles wohl mit einander vereiniget worden, die Gans in eine Schüſſel gelegt, und die Sauce darüber gegoſſen.

Gans- oder Entenfleiſch mit Savoyerkohl.

§. 185.

Die Gans oder Ente wird erſt ziemlich gahr gekocht, ſodann der Kohl hinzugethan, auch etwas geſtoßener Pfeffer, beydes noch ſo lange gekocht, bis der Kohl gahr iſt, und die Brühe zuletzt mit geriebener Semmel kurz gemacht, die Gans oder Ente in die Schüſſel gelegt, der Kohl darüber angerichtet, und oben darauf noch geriebene Semmel geſtreuet.

Auf eben dieſe Art kann man auch Gans oder Ente mit Weiskraut, Märkiſchen Rüben, Kohlrüben, Paſtinaken und Peterſilienwurzeln zur Speiſe zubereiten.

Gans oder Ente mit einer Zwiebelſauce.

§. 186.

Oftmals behält man Gänſe- oder Entenbraten übrig, und dann bereitet man aus dieſen Ue-

verbleibſeln mit einer Zwiebelſauce folgendermaßen ein ſchmackhaftes Gerichte: Die Zwiebeln werden in Scheiben geſchnitten, in Butter gebraten, thut etwas gelbbraun gemachtes Mehl und etwas Fleiſchbrühe hinzu, legt das gebratene Gänſe- oder Entenfleiſch darein, läßt alles wohl durchkochen bis die Brühe kurz genug geworden, würzt es zuletzt mit geſtoßenem Pfeffer, auch ein wenig geriebener Muskatennuß, läßt es hiermit noch einigemal aufwallen, gießt ein paar Löffel Weineſſig hinzu und richtet die Speiſe an.

Ente mit Meerrettig.

§. 187.

Die gehörig vorbereitete Ente wird in einem Schmortopfe in Butter nur gelbbraun gebraten, ſodann etwas Fleiſchbrühe hinzu gethan, und damit durchgekocht. Kurz vor dem Anrichten wird klargeriebener Meerrettig, ein Glas weißer Wein, ein klein wenig Weineſſig, etliche Zitronenſcheiben, etwas Butter und geriebene Muskatennuß darzu gethan, alles zuſammen noch ein wenig aufgekocht, und dann die Meerrettigſauce über die Ente in der Schüſſel angerichtet.

Gänſeleber.

§. 188.

Man thut die vorher wohl abgewaſchene Leber nebſt einem Stücke friſcher Butter, eine ganze mit Nelken beſteckte Zwiebel und etwas Zitronenſchalen in einen Schmortopf, deckt dieſen zu, und läßt alles über gelindem Kohlenfeuer einige Zeit

dämpfen. Hierauf thut man geriebene Semmel und etliche eingewäſſerte von den Gräten befreyete und klargehackte Sardellen, oder ſtatt dieſen gewäſſerten und klein gemachten Hering, auch ein wenig Wein oder gute Fleiſchbrühe darzu, und läßt alles zuſammen nur eine kurze Zeit dämpfen, damit die Leber nicht hart werde. Beym Anrichten wird etwas Zitronenſaft darauf gethan, Zitronenſcheiben darüber gelegt, auch etwas geriebene Semmel aufgeſtreut.

Gänſeleber gebraten.

§. 189.

Wenn die Leber in proportionirliche Stücken zerſchnitten worden, ſo werden ſie mit klarem Ingwer und Pfeffer beſtreuet; dann wird in einem Tiegel Butter zerlaſſen, die Leber in Mehl umgewendet, und in der Butter gelbbraun gebraten.

Gänſeklein mit einer ſchwarzen Sauce.

§. 190.

Das ſogenannte Gänſeklein beſtehet aus Kopf, Hals, Flügeln, Leber, Magen, Herz und Pfoten, die mit den gereinigten Därmen umwickelt ſind. Wenn alles gehörig gereiniget worden, der Magen aufgeſchnitten, die inwendige Haut abgezogen, und an den Flügeln die Stoppeln rein abgemacht ſeyn, ſo wird alles zuſammen mit Waſſer und Salz ans Feuer geſetzt und gahr gekocht, alsdann auf nachſtehende Art eine Sauce darzu bereitet:

Das in Eſſig aufgefangene Blut wird durch einen Durchſchlag gegoſſen, etwas von der Brühe, worinnen das Gänſeklein gekocht worden, hinzu gethan, damit man zwar genugſame, aber doch nicht zu lange oder dünne Sauce erhalte, wirft einige Lorbeerblätter und Würznelken darein, und läßt die Brühe unter ſtetem Umrühren, damit ſie nicht zuſammen laufe, kochen, und macht ſie durch Hinzuthuung etwas Zuckers ſüßlich, auch, wenn ſie nicht pikant genug iſt, noch ein wenig Eſſig daran; doch darf die Sauce auch nicht zu viel Säure haben. Zu gleicher Zeit wird etwas gebackenes gutes Obſt, Aepfel, Birn und Pflaumen, auch Klöſe von feinem Mehl gekocht, beym Anrichten wird das Gänſeklein in die Mitte der Schüſſel gelegt, die Klöſe und das Obſt um dieſes herum, und die Brühe darüber gegoſſen. Einige pflegen auch nur gute grüne Kochbirn dabey zu kochen, und in die Schüſſel mit den Klöſen auf vorgedachte Weiſe anzurichten.

Man pflegt auch das Gänſeklein, oder aber Gänſe- und Entenfleiſch blos mit Zwiebeln und Kümmel alſo zu bereiten: Wenn das Gänſeklein oder Fleiſch von Gänſen und Enten in Waſſer und Salz faſt gahr gekocht worden, ſo werden die kleingeſchnittenen Zwiebeln und Kümmel darzu gethan, und vollends gahr gekocht. Zuletzt aber kommt noch geriebener Semmel hinzu, damit die Brühe etwas kurz werde, ſo wie denn auch beym Anrichten noch geriebener Semmel obenauf geſtreuet wird.

Dergleichen Fleiſch pflegt man auch mit grünen oder getrockneten Mayeran zuzubereiten, da dann dieſes Kraut ebenfalls erſt an das Fleiſch gethan wird, wenn dieſes bald gahr gekocht worden, und damit die Brühe dicklich werde, ſo wird

auch geriebene Semmel hinzu gethan, und beym Anrichten obenauf geſtreuet.

Enten mit Kapern und kleinen Roſinen.

§. 191.

Wenn die Enten gehörig vorbereitet worden, ſo wird genugſame friſche Butter in einem Schmortopfe oder Caſſerolle gelbbraun gemacht, die Enten darein gelegt, und auf der Bruſt etwas braun geſchmort — Hierauf thut man hinzu: etliche Zwiebeln, etwas Salz, ein Bündelchen grüne Kräuter, Lorbeerblätter, einige Würznelken und etwas Fleiſchbrühe, oder etwas Waſſer, und kocht die Enten in dieſer nicht zu langen Brühe gahr. Zuletzt wird etwas Eſſig und Waſſer, ein wenig gebräuntes Mehl, etwas Kapern, kleine Roſinen und Zitrone daran gethan, alles noch eine kurze Zeit gekocht, und beym Anrichten das Kräuterbündelchen herausgenommen und die Brühe über die Enten hergegoſſen.

Gedämpfte Enten.

§. 192.

Den gehörig vorbereiteten Enten werden Flügel und Beine bis an das Gelenke abgeſchnitten, mit Speckſtreifen geſpickt und mit etwas Salz beſtreuet. Nunmehro wird Butter mit etwas Speck in einem Schmortopfe gelbbraun gemacht, die Enten mit feinem Mehl beſtreuet, in die braune Butter gelegt, und etwas braun darinnen gebraten, ſodann etwas Weineſſig und Fleiſchbrühe

hinzugegoſſen, auch eine Zwiebel, etliche Lorbeer-blätter und Jngwer und Pfeffer darzu gethan, und zuſammen über gelindem Feuer durchgeſchmort. Zuletzt thut man Kapern und Zitronen hinzu, macht die Sauce mit geriebenen ſchwarzem Brode ſehmiſch, nimmt die Zwiebel beym Anrichten heraus, und würzet die Speiſe mit etwas geſtoßenen Muskatenblumen.

Ragout von Gänſe- oder Entenfleiſch und Borsdorfer Aepfeln.

§. 193.

Das in beliebige Stücken geſchnittene Fleiſch wird mit etwas Waſſer, ganzen Zwiebeln, Lorbeer-blättern, etwas Thymian und Baſilikum einige Zeit gekocht, — Hierauf wird etwas feines Mehl in Butter braun gemacht, etwas von der Brühe, worin das Fleiſch gekocht worden, hinzu-gegoſſen, das Fleiſch darein gelegt, kleine Roſi-nen, fein geſchnittene, vorher geſchälte Mandeln, etwas Zucker und geſchälte und klein geſchnittene Borsdorfer Aepfel hinzu gethan, alles zuſammen durchgekocht, die Brühe nicht zu lang gemacht, und ſodann angerichtet.

VI. Zahmes und wildes Schweinefleiſch auf verſchiedene Art zu kochen und zuzubereiten.

Zahmes Schweinefleiſch mit märkiſchen Rüben.

§. 194.

Das in beliebige Kochſtücken gehauene Fleiſch wird mit Waſſer und Salz etwa halb gahr gekocht, ſodann die gereinigten Rüben mit etwas geſtoſſenen Pfeffer darzu gethan, und gahr gekocht, und wenn die Brühe nicht von den Rüben dicklich geworden iſt, ſo wird auch etwas geriebene Semmel daran gethan, und beym Anrichten auch dergleichen oben darüber geſtreuet.

Man pflegt auch friſches in Pöckel gelegenes, vorhero wohl ausgewäſſertes Schweinefleiſch auf dieſe Art mit Märkiſchen Rüben zu kochen. Einige ſetzen auch Pöckelſchweinefleiſch und dergleichen Rüben, jedes beſonders gekocht in beſondern Schüſſeln auf den Tiſch. Im Falle das Pöckelfleiſch aber etwas altſchmeckend geworden wäre, und gleichwohl zur Speiſe gekocht werden ſoll, ſo muß daſſelbe alleine gekocht, und etwas Salbey und Mayoran hinzu gethan werden, damit man ihm durch dieſe Kräuter den alterichten Geſchmack benehme.

Mehr wird grün gekochtes Schweinefleiſch geachtet, wenn daſſelbe nicht in Kochſtücken auf den Tiſch gebracht wird, ſondern wenn man entweder ein ganzes Schulterblatt, oder noch beſſer

ganze Schweinskeule kocht, und mit vorgedachten Rüben aufſetzt.

Daß man ferner grünes Schweinefleiſch mit Klöſen, Sauerkraut, Erbſen, Meerrettig, Kartoffeln, weißen Rüben ꝛc. kocht, und theils auch Fleiſch Gemüſe jedes in einer beſondern Schüſſel zu Tiſche giebt, theils auch Fleiſch und Gemüſe in eine Schüſſel aufzuſetzen pflegt, iſt eine ſehr bekannte Sache, und da hierinnen bereits im 3ten Kapitel hinlänglich gehandelt worden, ſo wird man hier keine Wiederholung eingehen. Ueberdieſes kommen dergleichen Gerichte auch nicht bey Gaſtereyen auf den Tiſch, wenn ſie nicht ganz das Neue vom Jahre ſind, ſondern es ſind mehr gemeine Familienſpeiſe.

Schweineribben mit einer Musſauce.

§. 195.

Die Ribben werden zuerſt mit Waſſer und genugſamen Salz ziemlich gahr gekocht, ſodann nach dem Erkalten mit dem Fette von der Brühe genugſam beſtrichen, mit geriebene Semmel dicke beſtreuet, auch etwas geſtoſſene Nelken darauf geſtreuet, in einem Schmortopf gelegt, verdeckt, und gelbbraun gebraten. Zugleich wird Kirſch- oder Pflaumenmus mit Wein und wenig Waſſer verdünnet, Zucker, geſtoſſene Nelken und Zimmt darein gethan, und zuſammen aufgekocht. Dieſe Sauce wird in die Schüſſel gegoſſen, die Schweinsribben darauf gelegt, und oben darüber etwas fein geſchnittene Zitronenſchale mit klaren Zucker und Zimmt geſtreuet.

Schweinefleiſch mit einer Wildprets-ſauce.

§. 196.

Man nimmt nicht allzufettes junges Schweinefleiſch (von ſehr alten Schweinen darf man niemals Fleiſch zum kochen nehmen) wäſſert es gehörig, ſetzt daſſelbe mit Waſſer und Salz zum Feuer, und läßt es ohngefähr halb gahr kochen. Nunmehro wird Krume und Rinde vom ſchwarzen Brode gerieben, dieſes in einem Tiegel braun geröſtet, ein wenig in Würfel geſchnittener Speck, und ein paar fein geſchnittene Zwiebeln darunter gerührt, ſo daß die Zwiebeln weiß bleiben, von Feuer genommen, etwas Eſſig hinzu gegoſſen, ein paar Lorbeerblätter, Nelken, Pfeffer und Ingwer, etliche recht reife Wachholderbeeren, etliche Blätter Rosmarin und Zitronenſcheiben, auch etwas Brühe worinnen das Fleiſch gekocht worden, hinzu gethan, das Fleiſch darein gelegt, und alles noch eine kurze Zeit zuſammen gekocht, und ſodann angerichtet, nur darf die Sauce nicht zu lang daran ſeyn.

Schweinscarbonade.

§. 197.

Man nimmt hierzu gewöhnlich Fleiſch aus der Keule, und bereitet die Carbonade auf eben die Art, wie oben §. 201. die Schöpscarbonade zu bereiten geſagt worden iſt.

Schweinsfüſſe Grillirt, auch Gallert vom Schweinefleiſch zu bereiten.

§. 198.

Die grünen wohl gereinigten Schweinsfüſſe werden der Länge nach durchgeſchnitten, mit einem Bindfaden locker zuſammen gebunden und mit Waſſer und Salz gahr gekocht, ſodann hingelegt, damit ſie völlig erkalten. Der Bindfaden wird abgenommen, die Füſſe in zerlaſſene Butter umgewendet, mit geriebene Semmel und ein wenig Pfeffer beſtreuet und auf dem Roſte über Kohlen gelbbraun gebraten, und dann nachſtehende Sauce hierzu bereitet:

Man macht etwas feines Mehl braun, thut feingeſchnittene Zwiebeln, etwas Fleiſchbrühe, ein paar Löffel Senf, und geſchnittene Zitronenſchalen dazu, läßt alles gut durchkochen, thut noch ein wenig Eſſig und Zucker daran, und wenn die Sauce nach nachmaligen Aufſieden ſehmigt genug geworden, ſo wird ſie in eine Schüſſel gegoſſen, und die Schweinsfüſſe oben darauf gelegt.

Gallert von Schweinefleiſch bereitet man alſo:

Man nimmt Schnauze, Ohren, Füſſe und anderes ſchweinefleiſch von Rücken oder von den Seiten, kochet daſſelbe gahr, reinigt es wohl wenn es kalt geworden iſt. Hierauf ſetzet man guten Biereſſig ans Feuer, thut darein große und kleine Roſinen, etwas Safran, geſtoſſene Nelken und Zimmt, thut zuletzt etwas geriebene Honigkuchen hinzu damit die Brühe dicklich werde, legt das vorgedachte Fleiſch zuſammen darein,

läßt ſolches noch ein wenig in dieſer Brühe aufkochen, und beym Anrichten werden noch in feine Striefchen geſchnittene Mandel oben darauf geſtreuet.

Man pflegt dieß Gerichte theils warm theils kalt zu ſpeiſen, da es denn mehrere Tage zubereitet ſtehen bleiben kann; aber alsdann muß man die Vorſicht gebrauchen und dieſe Speiſe nicht in kupfernen oder Zinnernen, ſondern in einen irdenen purcellainen Schüſſel aufzubewahren, weil ſonſt aus dem zuerſt gedachte Geſchirren ſehr ſchädliche der Geſundheit nachtheilige Theile, wie ſolches beym Gebrauch der Zinn- oder Kupfergeſchirre erwähnt worden iſt, ausgezogen werden würden.

Dieſe Gallerte wird von vielen Perſonen ſehr gerne geſpeißt und geachtet.

Geräucherten Schweineſchinken.

§. 199.

Der Schinken, welcher von einen jungen Schweine ſeyn ſoll, wird mit Waſſer und Salbey durch langſames Kochen bey gelindem Feuer gahr gekocht, und wenn derſelbe in ſeiner Brühe etwas abgekühlt herausgenommen, die Haut bis an das Bein abgezogen, das Fett mit ganzen Nelcken geſpickt, ziemlich dicke mit geſtoſſenen Pfeffer beſtreuet, die Haut wieder darüber gelegt, mit einigen hölzernen Spieſen angeſteckt, damit ſie ſich nicht zuſammenrolle, und oben darauf allerley Blumen ſo wie ſie um dieſe Jahreszeit zu haben ſind, geſtreuet. Im Rauche zu hart gewordene Schinken müſſen vor dem Kochen eine Nacht in Kofend oder Waſſer eingeweicht werden, ſo fallen ſie in Kochen weicher aus, ſo wie dann ein recht

langſam gekochter Schinken auch weicher wird, als wenn er zu heftig gekocht wird.

Der Schinken wird theils gekocht warm, theils kalt geſpeiſt. — Eben ſo pflegen auch viele den Schinken roh zu eſſen, da er denn in Scheiben von der Schwarte befreyet in einer Aſſiette mit Salz und klar gemachten Pfeffer vorgeſetzt wird. Zu was vor Gemüſen und Vorkoſten man Schinken zu ſpeiſen pflegt, dieß iſt bereits im 3. Kapitel ein mehreres angegeben worden.

Ueberzogenen oder panirten Schinken.

§. 200.

Dieſer ſogenannte panirte Schinken, wird alſo zubereitet: Wenn der Schinken vorher gahr gekocht, und die Schwarte abgezogen worden, ſo wird ſchwarz geriebenes Brod und etwas geriebene Semmel mit Zucker und geſtoſſene Zimmt vermiſcht, etwas zerlaſſene Butter oder Fett von der Schinckenbrühe darunter gerührt und eine Art von Teig daraus bereitet, ſodann den Schinken mit dieſer Maſſe beynahe eines Queerfingers dick belegt, und in einer Tortenpfanne, in welche etwas Brühe gegoſſen worden, über nicht ſtarcken Kohlenfeuer dergeſtalt gebraten, daß auf den Deckel der Pfanne die Hitze ſtärcker ſey, damit die Brodrinde recht gelbbraun gebraten werde. Zu dieſen Schinken bereitet man eine Sauce in die Schüſſel und legt den Schincken ohne denſelben mit Sauce zu begießen, oben darauf.

Auf eben die Art kann man auch einen Schincken von wilden Schweinen zubereiten oder paniren.

Schweinskopf.

§. 201.

Der Schweinskopf wird mehrentheils aus dem Pöckel gekocht oder gebraten, ſelten pflegt man denſelben zu räuchern und denn zu kochen, weil das wenige daran befindliche Fleiſch zu ſehr zuſammen trocknet. Der Schweinskopf wird aus dem Pöckel mit etwas Salbey gahr gekocht, und zu eben den Vorkoſten wie anderes Pöckel= oder Räucherfleiſch gegeſſen.

Eben daſſelbe gilt auch von Schulterblättern und Eisbeinen von den Schweinen, denn auch dieſe werden gerne aus dem Pöckel oder geräuchert auf vorgedachte Art gekocht und mit den im 3. Kapitel bemerkten Vorkoſten geſpeiſt. Schweinsohren, Schnauze Füße und andere Kleinigkeiten von geſchlachteten Schweinen werden blos aus dem Pöckel gekocht, auch mit eben dergleichen Vorkoſten gegeſſen.

Wildes Schweinefleiſch mit Kirſchſauce.

§. 202.

Wenn das Fleiſch in Kochſtücken gehauen und gehörig gewäſſert worden, ſo wird daſſelbe mit Waſſer und Salz gahr gekocht, und unterdeſſen folgende Sauce bereitet: Man macht etwas feines Mehl mit etwas Zucker braun, macht Kirſchmus mit Wein etwas dünne, thut geſtoſſene Zimmt und Zitrone darzu, läßt alles untereinander gerührt langſam aufkochen, legt das gekochte Fleiſch darein, läßt dieſes in der Sauce noch ein

wenig aufkochen, und ſtreuet beym Anrichten noch etwas geſtoſſenen Zimmt darüber.

Wildes Schweinefleiſch mit Wachholderſauce.

§. 203.

Das in Kochſtücken gehauene und gehörig eingewäſſerte Fleiſch wird mit Waſſer und Salz ziemlich gahr gekocht; ſodann wird braunes Mehl gemacht, etwas klein geſchnittene Zwiebeln und Fleiſchbrühe in einem Schmortopf gethan, das Fleiſch darein gelegt und einige Zeit langſam und verdeckt darinnen gekocht. Kurz vor dem Anrichten thut man etwas geſtoſſene Wachholderbeeren, Würznelcken, Weineſſig und Zucker daran, läßt es noch eine kurze Zeit zuſammen wohl verdeckt kochen, und richtet es ſodann an.

Wildpretsbrüſte mit Kapern.

§. 204.

Man nimmt von einem Stücke Wildpret, Hirſch oder Schmalthier, die Bruſt, und kocht ſie in Waſſer und Salz ziemlich gahr. Hierauf macht man von braun gemachten Mehle und der Brühe vom Fleiſche eine Sauce, thut darein Kapern, etwas Weineſſig, geſtoſſene Nelcken, Zukker und fein geſchnittene Zitronenſchale, legt das Fleiſch darein, kocht es wohl verdeckt völlig gahr, und richtet es alsdann an.

Hirſchwildpret zu dämpfen, und Haſenklein zu bereiten.

§. 205.

Wenn das Wildpret gehörig gehäutet, gereiniget und eingewäſſert worden, ſo wird daſſelbe mit etwas ſtarken Speckſtreifen welche mit Ingwer, Pfeffer und Salz beſtreuet worden, gut geſpickt, mit Mehl beſtreuet und in einem Schmortopfe in Butter auf beyden Seiten ziemlich braun geſchmort. — *Hierauf gießt man halb Wein und halb Fleiſchbrühe daran, legt ein paar mit Würznelken beſteckte Zwiebeln, einige Lorbeerblätter und etwas Ingwer darzu, dämpft es wohl verdeckt ſo lange bis das Fleiſch weich genug iſt,* thut kurz vor dem Anrichten noch fein geſchnittene Zitronenſchale und etwas geſtoſſene Nelken daran, läßt es noch etwas durchſchmoren, und wenn die Brühe nicht dicke genug ſeyn ſollte, ſo wird noch ein wenig gebräuntes Mehl daran gerührt. Beym Anrichten werden die Zwiebeln herausgenommen und noch etwas klar geſchnittene Zitronenſchale darüber geſtreuet. Man kann auch einige klar gemachte Sardellen oder Hering und Kapern mit daran thun.

Haſenklein wird alſo bereitet. Wenn das Haſenklein für ſich alleine in Waſſer und Salz weich gekocht worden, ſo bereitet man in einem Schmortopfe oder großen Tiegel mit etwas davon genommener Brühe, Butter, etwas Wein, oder Weineſſig, Pflaumen oder Kirſchmuß, fein geſchnittene Zitronenſchale, Lorbeerblätter und Zukker eine dickliche Sauce, und wenn dieſe kocht, ſo wird das Haſenklein darein gelegt, damit es von dieſer Brühe durchzogen werde. Beym Anrichten ſtreuet man etwas geſtoſſenen Zimmt obendarüber her.

Fünftes Kapitel.

Von Mehlſpeiſen.

Ordinaire Klöſe.

§. 206.

Man ſchneitet friſchen Speck in kleine Würfel brät ihm in einen Tiegel mit ein wenig Thymian und fein geſchnittenen Zwiebeln nur gelblich, und wenn daſſelbe etwas erkaltet, ſo nimmt man recht feines Weizenmehl, halb Sahne oder Rahm und halb ſüße Milch und macht von allen dieſen einem nicht zu feſten Teig. Hierauf ſetzt man in einen irdenen Caſſeroll oder ſonſt ſchicklichen Gefäße ſüße Milch aufs Feuer damit ſie koche, ſticht mit einen Rühr- oder Kochlöffel Klöſe von mäßiger Größe von den Teig ab, thut ſolche in die kochende Milch, und damit die Klöſe nicht anbrennen, ſo fährt man, ohne zu rühren, mit den Kochlöffel bisweilen auf den Boden des Geſchirres und hebt die Klöſe ſo von unten etwas in die Höhe. Das Gahrſeyn der Klöſe erforſcht man durch Herausnehmung und Zerbrechung eines

Kloſes am beſten. Alle Arten von Klößen müſſen nicht lange ſtehen bleiben wenn ſie gut ſind, weil ſie ſonſt klitſchicht oder ſchliſicht und unangenehm von Geſchmack werden.

Zu dieſer Art von Klößen pflegt man mehrentheils kalten Schinken oder Schweinebraten, auch vorher Schinken, kaltes geräuchertes- und Pöckelfleiſch, kalten Schweinskopf auch von andern kalten Braten zu ſpeiſen.

Eben dieſelben Klöſe kann man auch in Brühe von friſch gekochten Schweinenfleiſche, welches vorher alleine mit Waſſer und Salz gahr gekocht worden, kochen, und dann beym Anrichten die Klöſe unten und das Schweinefleiſch oben darauf gelegt, und zuſammen gegoſſen.

Große ſaure Klöſe.

§.207.

Man brät in Würfel geſchnittene Semmel mit Speckwürfeln braun und nachdem ſie erkaltet, ſo werden dieſelben in eine Schüſſel gethan, etwas kalte Fleiſchbrühe oder bey deren Ermangelung kaltes Waſſer, etliche Eyer, geriebene Semmel und etwas ganz feines Weizenmehl hinzu gethan und ein Teig und Klöſe daraus gemacht. Man ſetzt ſodann guten Weißbieresſig in einem irdenen Schmortopfe aufs Feuer, und wenn derſelbe kocht, ſo werden die Klöſe darein gethan und gahr gekocht. Zu gleicher Zeit werden gebackene Pflaumen und Birn von guter Art gahr gekocht, davon die Brühe fein dicke einkochen muß, oder man reibt etwas Honigkuchen daran um die Brühe dicklich zu machen. Dieſe Klöſe

werden theils mit Schweinefleiſch, theils mit Gänſe- und Entenklein geſpeiſt.

Hefen Klöſe.

§. 208.

Man nimmt feines Weizenmehl, ein wenig gute friſche Milch, oder Sahne nach Proportion der mehr oder weniger zu machenden Klöſe, ein paar Eyer, etwas zerlaſſene und wieder erkaltete Butter, Salz, und ohngefähr eine Theetaſſe gute Weißbierhefen, miſcht alles wohl untereinander, macht einen nicht zu derben Teig hiervon, und ſodann die Klöſe, welche aber nicht gar zu groß gemacht werden dürfen weil ſie gewaltig auflaufen, und wenigſtens zweymal ſo groß werden als ſie anfangs waren, kocht ſie hierauf in Fleiſchbrühe oder Waſſer, und gießt beym Anrichten etwas gelbbraun gemachte Butter darüber. Man kann hierzu eben die Fleiſcharten ſpeiſen, welche §. 215. angegeben worden. — Man pflegt auch gutes gebackenes Obſt, Pflaumen, Aepfel und Birn mit einer dicklichen Brühe zu kochen und dieß darzu mit zu ſpeiſen. —

Klöſe auf andere Art.

§. 209.

Man pflegt auch Klöſe mit gebackenen Birnen alſo zu machen: Wenn der Teig nach §. 215. bereitet worden, ſo thut man halb Birnbrühe und halb Waſſer in ein Caſſeroll oder Schmortopf, legt die vom Teige abgeſtochenen Klöſe in

dieſe kochende Brühe, und wenn ſie gahr ſind, ſo werden ſie angerichtet und die Birn oben darüber gegeben. Beſſer ſchmecken die Klöſe und Birn, wenn unter dieſen etwas gute ſäuerliche Aepfel und Pflaumen mit gekocht werden. Man ißt zu dieſen Klöſen allerley geräuchertes und gekochtes Schweinefleiſch, Schinken und Pöckelfleiſch.

Klöſe auf beſſere Art als die vorhergehenden.

§. 210.

Man nimmt ohngefähr 1/2 Pfund recht friſche Butter, rührt dieſe in einer Schüſſel ſo lange bis ſie zu Rahm oder Sahne geworden, ſchlägt etwa 1/2 Mandel Eyerdottern darzu, thut ein wenig Thymian, kaltes Waſſer und von feinſten Weizenmehle hinzu und bereitet hieraus wohl vermiſcht einen Teig, thut die vermittelſt eines Rührlöffels abgeſtochenen Klöſe in die über den Feuer ſtehende kochend gemachte ſüße Milch und kocht ſie ohne anbrennen zu laſſen gahr. — Man kann zu dieſen Klöſen eben diejenigen Fleiſcharten ſpeiſen, welche §. 215. angegeben worden.

Roſinen Klöſe.

§. 211.

Wenn man ohngefähr 1/4 Pfund geſchälte Mandeln und eben ſo viel kleine Roſinen in einem Mörſel geſtoſſen hat, ſo wird dieſe Miſchung unter eine gute Parthie geriebene und in Butter gelblich geröſtete Semmel, etwas feines Weizen-

mehl mit etlichen Eyern, ein wenig geſtoſſenen Zimmt und Zucker, gethan, alles gut unter einander gemiſcht, und zu einem nicht zu feſten Teige gemacht, kleine runde Klöſe daraus gemacht, dieſe in nicht braune, ſondern nur ſiedende Butter gethan, und darinnen gelblich gebacken und in einer Schüſſel angerichtet, zugleich aber auch eine Sauce von etwas Wein, etlichen abgerührten Eyern, etwas geſtoſſenen Zimmt und Zucker bereitet, und dieſe über die Klöſe hergegoſſen.

Grüne Klöſe.

§. 212.

Man nimmt etwas junge Peterſilie Schnittlauch und Spinat nach Proportion der zu machenden Menge Klöſe, ſchneidet alles ganz fein, thut hierzu eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, etwas feines Weizenmehl, etwas Salz, ein klein wenig geſtoſſenen Ingwer, etliche Eyer und Waſſer ſo viel nöthig iſt, um einen ordentlichen Teig daraus zu machen, bereitet hiervon Klöſe von beliebiger Größe, kocht ſelbige in guter Fleiſchbrühe oder in Ermangelung dieſer in Waſſer gahr, richtet ſie an, macht etwas gelbbraune Butter darüber, und ſpeißt dieſelben mit gekochten grünen oder auch allerley geräucherten und Pökelfleiſche.

Reis-Klöſe.

§. 213.

Man nimmt ohngefähr 1. Pfund Reis, brühet ihn ab, und kocht denſelben in guter

Rindfleiſchbrühe recht dicke aber nicht zu weich, alsdann thut man fein geriebene und in Butter gelbbraun geröſtete Semmel und etliche Eyer hinzu, vermiſcht alles wohl zu einem Teige, macht Klöschen daraus und kocht dieſe in guter Fleiſchbrühe gahr.

Wie man kleine ſogenannte Potageklöschen bereitet, dieß iſt bereits oben im 2ten Kapitel §. 44. bey der Potage von Hühnern angegeben worden.

Budding.

§. 214.

Man nimmt friſche ſüße Milch, kochet ſie, desgleichen 10 — 12 Löffel geriebene Semmel, 5 — 6 Löffel voll feines Weizenmehl, 1/2 Mandel Eyer, ein wenig geſtoſſene Muskatennuß, Zucker, ein wenig Salz, und ein paar Löffel Roſenwaſſer, rührt alles dieſes mit guter ſüßer Sahne oder Rahm wohl untereinander, thut es ſodann in ein weißes leinen Tuch, bindet dieſes über der Maſſe locker zuſammen, legt es in kochendes Waſſer, und läßt es darinnen eine Stunde und drüber gehörig kochen. So wie der Budding angerichtet werden ſoll, wird das Tuch zuerſt in einem Durchſchlag gelegt, damit alles Waſſer ablaufe. ſodann auf einer Schüſſel, das Tuch geöffnet, eine Schüſſel worinnen angerichtet werden ſoll, oben darauf geſtürzt und umgekehrt, damit der Budding auf dieſe Schüſſel zu liegen komme, hierauf das Tuch davon abgenommen, und eine Sauce auf nachſtehende Weiſe bereitet darüber gegoſſen und zu Tiſche gegeben.

Man nimmt 4 — 6 Eyerdottern, ein wenig Mehl, quirlt beydes untereinander, gießt ohngefähr 1/4 Kanne Wein und eben ſo viel gute Fleiſchbrühe nebſt etwas geſtoſſenen Muskatenblumen, Zucker und Butter hinzu, bringt es auf gelindes Feuer und rührt es ſo lange bis die Sauce anfängt dicklich zu werden.

Wer Belieben trägt, kann auch ſtatt dieſer alleweile beſchriebenen Sauce eine ſogenannte holländiſche Sauce welche im 2ten Kapitel §. 68 beym Spargel vorgeſchrieben worden, bereiten, und über den in die Schüſſel gelegten Budding hergießen.

Budding auf eine andere Art.

§. 215.

Man nimmt viel geriebene Semmel, ein wenig feines Weizenmehl, ohngefähr 1/4 Pfund kleine und eben ſo viel große Roſinen, 8 — 10 Eyer, etwas Butter und gute ſüße Milch, auch etwas geſtoſſene Muskatenblumen und in feine Striefchen geſchnittene und geſchälte Mandeln, und ein wenig Salz, rührt alles wohl untereinander, thut dieſe Maſſe wie ſchon gedacht in ein weißes Tuch oder Serviette, kocht den Budding in guter Milch gahr, und bereitet hierzu folgende Sauce:

Man kocht ohngefähr 1 Maas gute ſüße Milch, quirlt etliche Eyerdottern auch etwas Zukker darein, gießt ſie über den in der Schüſſel befindlichen Budding her, und ſtreuet eine gute Portion klar geſtoſſenen Zimmt oben darauf.

Sogenannter engliſcher Budding.

§. 216.

Man nimmt 8 bis 10 Eyer, 1/4 Kanne guten ſüßen Rahm oder Sahne, 1/2 Pfund ganz klar gehacktes Rindsnierentalg, eben ſo viel geriebene Semmel, 4 Loth Zucker, 1/4 Pfund große und 1/4 Pfund kleine Roſinen, 4 Loth Zitronat, in kleine Stückgen geſchnitten, und etwas Salz, rührt alles wohl untereinander, bindet es, wie oben gedacht, in ein weißes reines Tuch oder Serviette, legt dieſe in kochendes Waſſer, und läßt es wenigſtens ein paar Stunden kochen. Beym Anrichten wird der Budding mit geſchnittenen Zitronat und geſchälten und geſchnittenen Mandeln beſteckt, Zu dieſem Budding kann man entweder die §. 68. angegebene holländiſche Sauce bereiten und darüber gießen, oder man macht von gutem weißen Weine, Zucker, Zitrone und abgerührten Eyerdottern eine Sauce, und richtet dieſe über den Budding in der Schüſſel an.

Reisbudding.

§. 217.

Man nimmt ohngefähr 1/2 Pfund Reis, brühet ihn mit kochendem Waſſer ein paarmal gut ab, kocht ihn hierauf in guter ſüßer Milch recht dick, und nachdem er abgekühlet iſt, ſo werden vier Eyer, etwas Butter und Salz, auch ein wenig geſtoßene Muskatenblumen und ein Stück ganz fein gehacktes Rindernierentalg, ſo wie ſehr fein geſchnittene Mandeln und Zitronenſchalen, geſtoſſener Zimmt und etwas große und kleine Roſinen

darzu gethan, alles wohl untereinander gemiſcht, und ſodann nach obiger Vorſchrift in einem weiſſen Tuche gahr gekocht, beym Anrichten aber eine Sauce von guter ſüßer Milch, etlichen Eyerdottern, etwas geſtoßenen Zimmt und Zucker bereitet, darüber gegoſſen.

Marksbudding.

§. 218.

Man weicht etwas Semmel in ſüßer Milch ein, und wenn dieſe genug durchweicht ſind, ſo werden ſie ausgedrückt und klargekrümelt, und darunter ohngefähr 1/2 Pfund friſches Rindernierentalg, welches recht fein gehackt worden, nebſt ein paar Löffeln feines Waizenmehl, etliche klar geſchlagene Eyer, ſo wie etwas Zucker, geſtoſſenen Zimmt, Salz und kleine Roſinen gethan, alles gut miteinander vermiſcht, und auf mehrgedachte Art in einer Serviette gahr gekocht. Man bereitet eine von den oben beſchriebenen Saucen und gießt dieſe auf den in der Schüſſel befindlichen Budding her.

Alle die vorher beſchriebenen Buddings werden als Hauptſpeiſen bey einem Gaſtmahle geachtet, und man pflegt einen Budding gewöhnlich als eine Speiſe vor dem Braten auf den Tiſch zu geben.

Gelber Eyerbrey.

§. 219.

Man thut friſche wohlſchmeckende Butter in einen Tiegel oder Caſſeroll, und läßt darinnen ei=

nige Hände voll vom feinſten Waizenmehle, unter beſtändigem Umrühren, etwas braten; ſodann wird ohngefähr 1 Maas gute ſüße kochende Milch darunter gerührt, auch etwas Zucker, geriebene Zitronenſchale und ein wenig Salz hinzu gethan, und alles unter beſtändigem Umrühren etwas aufgekocht. Hierauf werden ohngefähr 8 bis 10 Eyerdotter in ein paar Löffel voll Milch abgequirlt, zum Breye umgerührt, der Brey vom Feuer genommen und angerichtet, auch oben darauf klarer Zucker geſtreuet.

Weißer Eyerbrey.

§. 220.

Man läßt ohngefähr ein Maas gute ſüße Milch kochen und bis zum Laulichſeyn abkühlen, zerſchlägt mit einer ſteifen Ruthe das Weiße von 8 bis 10 Eyern ſo lange bis ſie ſchäumen, ſetzt die Milch wieder aufs Feuer, und thut unter beſtändigem Querln die Eyer, nebſt etwas fein geriebenem weißen Brode, hinzu, und wenn die Maſſe etwas aufgekocht, und zu einem mäßig dicken Breye geworden, ſo wird der Brey angerichtet, und oben darauf geſtoßener Zimmt und Zucker geſtreuet. Eben ſo wohl kann man den Brey auch mit geriebener Zitronenſchale beſtreuen.

Borsdorfer Aepfelbrey.

§. 221.

Wenn die Borsdorfer Aepfel geſchält worden, ſo werden ſie auf einem Reibeiſen klar gerieben, zerrührt es ſodann mit etlichen Eyerdottern,

den Saft von ein paar Zitronen, ohngefähr 1/4 Kanne guten Landwein, etwas Zucker und geriebenen weißen Brode, und läßt alles dieſes in einem irdenen Schmortopfe oder Tiegel über gelindem Feuer zu einem mäßig dicken Breye werden.

Auf gleiche Weiſe kann man auch von Kirſchſafte einen ſehr angenehm ſchmeckenden Brey bereiten.

Weinbrey.

§. 222.

Man nimmt guten weißen Landwein, läßt ihn mit etwas feinen Zucker kochen, und quirlt alsdann vom feinſten Waizenmehle ſo viel darein, damit es ein nicht zu ſteifer Brey werde, hebt es vom Feuer, und thut noch ganz fein geſchnittene Zitronenſchale darunter. Beym Anrichten wird der Brey noch mit Zucker beſtreuet.

Mohrrübenbrey.

§. 223.

Man erwählet hierzu von den hochgelben viele Süßigkeit habenden Mohrrüben oder Möhren, welche, nachdem ſie abgeſchabt und auf einem Reibeiſen gerieben worden, das Geriebene mit etwas Wein, Waſſer und geſtoſſenen Zimmt, in einen irdenen Tiegel gethan, und über gelindem Feuer durchgeſchmort; hierauf, mittelſt Zugießung etwas Weins und Waſſers, durch ein Haarſieb gerieben, und der davon erhaltene Saft auf eben die Art, wie oben gedacht worden, zu einem Breye angewendet. Beym Anrichten wird noch fein geriebene Zitronenſchale oben darauf geſtreuet.

Sechſtes Kapitel.

Von Eyerſpeiſen.

Verlohrne Eyer.

§. 224.

Man ſchlägt die Eyer in kochendes Waſſer und nimmt ſie balde wieder heraus. Dieſe Eyer kann man auf Spinat gelegt zur Speiſe aufgeben.

Verlohrne Eyer mit Johannisbeer-ſauce.

§. 225.

Man nimmt recht reif gewordene Johannisbeere, thut etwas Zucker hinzu und kocht ſie in einem irdenen Geſchirre zu einen dünnen Muſe, ſtreicht daſſelbe durch ein Haarſieb, läßt die Sauce etwas verkühlen, und gießt ſie alsdann über die in der Schüſſel auf vorhin gedachte Art bereiteten verlohrnen Eyer. Kann man keine friſche Johannisbeere mehr haben, ſo bedient man ſich ſtatt die-

ſer des von Johannisbeeren bereiteten Saftes. Zu dergleichen verlohrnen Eyern kann man auch eine von den unten §. 244 und 45. angegebenen Saucen machen, und darüber anrichten.

Gerührte Eyer mit Spargel.

§. 227.

Man nimmt hierzu nur dünnen Spargel, ſchneidet das Weiche davon in kleine Stücken, kocht ihn in Waſſer ab, und wenn das Waſſer in einem Durchſchlage rein davon abgelaufen iſt, ſo quirlt man nach Belieben, oder der Menge des Spargels 10 - 12 und mehrere Eyer daran, ſetzt friſche Butter in einen Tiegel über Feuer, gießt den Spargel mit den Eyern darein, und rührt es ſo lange, bis es gut, doch nicht zu hart geworden iſt.

Gerührte Eyer auf andere Art.

§. 228.

Wenn die in einen Tiegel gethane friſche Butter über dem Feuer gelblicht geworden, ſo ſchlägt man die Eyer hinein, und rührt ſie ſo lange, bis ſie gut ſind. Wer Gemüs darunter liebt, kann fein geſchnittene Peterſilie oder Schnittlauch mit darunter rühren.

Auf gleiche Weiſe bereitet man auch Rühreyer mit Pückling, oder mit Kälberbraten, oder auch mit kaltem Rindfleiſche, auch geräuchertem Fleiſche oder Schinken, allein alle dergleichen Zuthaten müſſen ſehr fein geſchnitten werden, ehe man ſolche unter die Eyer mit einrührt. Will man He-

ringe oder Sardellen mit darzu nehmen, ſo müſſen ſie beyderſeits vorhero eingewäſſert und recht klar gehackt worden ſeyn. Manche Perſonen lieben die Rühreyer mit Zucker verſüßt, andere aber nicht, mithin wird der Zucker bey Tiſche herum gegeben, damit ein jedes nach Belieben ſeine Eyer ſüß machen kann.

Bey allen zu machenden Rühreyern iſt zu bemerken, daß die Butter hierzu im Tiegel nicht braun gemacht werde, ſondern nur gelblich ſeyn müſſe.

Eyer mit Senf.

§. 229.

Man kocht die Eyer in Waſſer hart, wirft ſie in kaltes Waſſer, damit ſich die Schale gut davon ablöſe, ſchneidet ſie alsdann halb voneinander, legt ſie in eine Schüſſel, ſetzt Butter in einem Tiegel übers Feuer, und wenn dieſe anfängt zu ſteigen, ſo thut man einige Löffel Senf, ein Glas Wein und Zucker darein, rühret alles gut untereinander, und gießt dieſe Sauce über die in der Schüſſel befindlichen Eyer.

Saure Eyer.

§. 230.

Man läßt Butter in einem Tiegel nur gelblicht werden, gießt dann etwas guten Eſſig hinzu, und wenn dieſer kocht, ſo ſchlägt man ein Ey neben dem andern darein, ohne ſie zu zerrühren, und wenn ſie gahr ſind, und angerichtet werden ſollen, ſo quirlt man noch einige Eyerdotter mit etwas

Zucker, geſtoßenen Zimmt und Nelken abgequirlt, von den gekochten Eſſig während dem Quirln etwas dazu gegoſſen, die Eyer aber in eine Schüſſel angerichtet, dieſe Sauce darüber gegoſſen, und oben darauf noch etwas Zucker und Zimmt geſtreuet.

Saure Eyer auf eine andere Art.

§. 231.

Man bereitet zuerſt eine Sauce: Man nimmt halb Wein und halb Waſſer, thut fein geſchnittene Zitronenſchale, ein Stück Butter, ein wenig Salz, etwas wohl gereinigte kleine Roſinen, und von den Schalen befreyete und in länglichte Stückchen geſchnittene Mandeln darein, läßt alles etwas aufkochen, quirlt zuletzt noch ein wenig feines Mehl und etliche Eyerdotter daran. Zu gleicher Zeit wird Waſſer in einem flachen Geſchirr kochend gemacht, ein Ey neben das andere darein geſchlagen, und wenn das Weiße etwas belaufen iſt, ſo werden ſie mit einem durchlöcherten Löffel herausgefiſcht, eins neben das andere in eine heiß gemachte Schüſſel geſetzt, und die vorgedachte Sauce darüber gegoſſen.

Setzeyer.

§. 232.

Man läßt in einer flachen Schüſſel über Kohlenfeuer Butter zergehen, ſchlägt ein Ey neben dem andern hinein, deckt eine andere Schüſſel darüber, und bäckt ſie ſolchergeſtalt hart. Wenn

ſie auf den Tiſch gegeben werden ſollen, mit geriebener Muskatennuß beſtreuet.

Dieſe Eyer können entweder allein, oder auch mit Spinat, oder grün Kraut in einer beſondern Schüſſel aufgeſetzt und geſpeiſt werden.

Geſottene Eyer.

§. 233.

Sollen die Eyer nicht hart ſondern weich ſeyn, ſo werden ſie mit kalten Waſſer ans Feuer geſetzt, und ſo wie das Waſſer anfängt zu ſieden, müſſen die Eyer wieder heraus genommen werden. Verlangt man ſie aber hart, ſo müſſen ſie etwas länger kochen.

Fricaſſirte Eyer.

§. 234.

Wenn die Eyer vorher hart geſotten, in kalt Waſſer gelegt und von ihren Schalen befreyet worden, ſo werden ſie in Scheiben geſchnitten in eine Schüſſel gelegt, und folgende Sauce darzu bereitet; Man nimmt einige Eyerdottern, quirlt dieſe mit ein wenig Mehl, Eſſig und Waſſer zuſammen, rührt dieſes in die über Kohlenfeuer ſtehende und zerlaſſene Butter, damit die Sauce dicklich werde, dann werden die in Scheiben geſchnittenen Eyer in die kochendheiße Brühe gelegt, damit ſie heiß werden, und etwas durchziehen, ſodann angerichtet und oben darauf geſtoſſener Zimmt und Zucker geſtreuet.

Gefüllte Eyer.

§. 235.

Die hart geſottenen Eyer werden geſchält, in der Mitte voneinander geſchnitten, und das Gelbe herausgenommen. Hierauf macht man eine Farce oder Fülle von etlichen Eyerdottern, fein geſtoſſenen Mandeln und etwas geriebene Semmel, rührt alles dieſes wohl untereinander, füllt das Weiße der Eyer damit an, ſtreicht daſſelbe fein glatt und eben, bäckt die Eyer nun in einer Tortenpfanne vollends gahr, und giebt ſie über gekochten Spinat oder Grünkraut gelegt, zu Tiſche. Man kann zu dieſen Eyern auch eine Weinſauce mit etwas Zucker machen, dieſe darüber gießen, und die Eyer auf dieſe Art ſpeiſen.

Eyer mit einer ſogenannten braunen Robertſauce.

§. 236.

Die Eyer werden hart geſotten, geſchält und in Scheiben geſchnitten in eine Schüſſel gelegt, und dann folgende Sauce darüber gegoſſen. Man nimmt etwas gute Fleiſchbrühe, fein geſchnittene oder gehackte Zwiebeln, etwas Senf, etliche Zitronenſcheiben, macht hiervon eine dickliche Sauce, und thut noch etwas Weineſſig und Zucker hinzu.

Eyer mit einer gelben Robertſauce.

§. 237.

Die Eyer werden auf eben die Art wie vorhin hart geſotten und in Scheiben geſchnitten.

Hierauf nimmt man ein paar Eyerdottern, etwas Senf, ein wenig Weineſſig und Zucker, und zerriebene Zitronenſchale, welches alles mit ein Stückchen friſcher Butter zuſammen gemiſcht, ſodann aber mit halb Wein halb Waſſer in einem Tiegel über Kohlenfeuer zu einer dicklichen Sauce gemacht, und über die in der Schüſſel befindlichen Eyer gegoſſen wird. Man kann zu dergleichen Eyern auch eine Weinſauce machen, und darüber anrichten.

Ordinaire Eyerkuchen.

§. 238.

Nachdem der Eyerkuchen mehr oder weniger groß werden ſoll, ſo nimmt man auch mehr oder weniger Eyer, z. B. 3, 4, 6 oder mehrere, ſchlägt dieſe in gute friſche Milch, thut etwas recht feines Waizenmehl darein, quirlt alles zuſammen gehörig, ſo daß die Maſſe ziemlich dicke werde, ſodann wird daſſelbe in die in einem flachen Tiegel übern Feuer zerlaſſene Butter geſchüttet, öfters gelüftet, und wenn die untere Seite braun geworden, ſo wird der Kuchen behutſam auf eine Schüſſel geſchüttet, wiederum etwas Butter in den Tiegel gethan, und derſelbe mit der ungebackenen Seite wieder in den Tiegel gethan, und auf der andern Seite auch vollends gahr und braun gebacken, und beym Anrichten wird der Eyerkuchen mit ein wenig Salz beſtreuet.

Wer grünes in Eyerkuchen liebt, ſchneidet Peterſilie oder Schnittlauch oder Zwiebeln recht fein und miſcht dieſes beym Einquirln ſogleich mit darunter.

Einige nehmen ſtatt der Butter auch klein geſchnittenen Speck, braten dieſen aus, und gießen ſodann die auf vorgedachte Art zubereitete Maſſe darein, und verfahren übrigens eben ſo wie bey der Butter. Nur muß man dieſes bey der Zuberritung ſolcher Eyerkuchen beobachten, daß man den gebratenen Speck oder Butter vom Feuer abnimmt, und dann erſt die Maſſe in den Tiegel gießt, aber niemals übern Feuer, weil man ſonſt unglücklich damit ſeyn, und Feuer entſtehen kann.

Eyerkuchen mit Semmel.

§. 239.

Es wird eine ziemliche Parthie Semmel gerieben, dieſe mit den Eyern und ein wenig Mehl zuſammen gequirlt, und dann auf eben die vorgedachte Art in Butter gahr gebacken.

Oder man weicht Semmel in Milch ein, drückt ſie wieder aus, reibt ſie klein, und quirlt dieſe ſtatt des Mehles unter die Eyer.

Zu dergleichen Eyerkuchen pflegt man gewöhnlich Sallat zu ſpeiſen oder auch gute gebackene und gekochte Pflaumen. Desgleichen ſo kann man auch eine gute Weinſauce, oder eine ſogenannte Holländiſche Sauce nach §. 48. bereiten, und dieſe Sauce über den Eyerkuchen hergeben.

Eyerkuchen mit Pöcklingen oder auch mit allerley geräuchertem Schweinefleiſche, Schinken und Knackwürſten.

§. 240.

Soll ein Eyerkuchen mit dieſen Dingen vermiſcht gebacken werden, ſo müſſen ſie vorher klein

geſchnitten ſeyn, auch darf man nicht zu viel dazu nehmen, damit der Kuchen gehörig zuſammen halten könne. Dieſe fein geſchnittenen Pöcklinge oder Fleiſcharten werden aber zuerſt in die zerlaſſene Butter gelegt, und dann die mit Eyern eingequirlte Maſſe darüber gegoſſen, übrigens dabey eben ſo wie bey vorigen Eyerkuchen gedacht worden verfahren, und das öftere Einſtechen mit einem Meſſer nicht vegeſſen, damit das Dünne immer nach untenhin laufen könne.

Aepfeleyerkuchen.

§. 241.

Man erwählt hierzu eine wohlſchmeckende Sorte von Aepfeln, ſchält ſolche ſchneidet ſie in Scheiben, zerläßt friſche Butter in einem Tiegel, thut etwas Zucker hinzu, legt die Aepfelſcheiben darein, läßt ſolche etwas durchſchmoren, und gießt ſodann die in ſüßer Milch mit etwas feinen Mehle abgequirlten Eyer darauf, und bäckt den Kuchen wie ſchon gemeldet worden, gahr. Beym Anrichten ſtreuet man genugſamen Zucker oben darauf.

Eyerkuchen mit Sardellen.

§. 242.

Die Sardellen, (oder ſtatt dieſer guter friſcher Hering) wenn ſie von den Gräten befreyet worden, ganz klar gehackt, eben ſo klein gehackte Peterſilie, mit geriebene Semmel, etlichen Eyern und etwas friſcher Sahne oder Rahm, alles zuſammen gequirlt und in Butter wie eben gedacht, zu einem Kuchen gebacken.

Leberkuchen.

§. 243.

Man kocht eine Kälberleber in Waſſer und reibt ſie nach dem Erkalten auf einen Reibeiſen klein, quirlt das geriebene mit Eyern, ein wenig guter Milch und etwas ganz feinen Mehle und ein wenig Salz ſo das es dicke genug werde, zuſammen, läßt Butter in einen Tiegel zergehen, gießt die Maſſe darein, und bäckt ſie wie einen Eyerkuchen gahr, und beym Anrichten wird Zucker oben darauf geſtreuet.

Siebendes Kapitel.

Von Zubereitung der ſo mancherley Fiſche auf verſchiedene Art.

Karpfen blau geſotten.

§. 244.

Wenn der Karpfen gehörig geriſſen und in beliebige Stücke geſchnitten worden, ſo wird er vor dem Sieden mit etwas Weineſſig beſprengt, und wenn derſelbe gahr iſt und aus dem Keſſel kommt ſogleich mit einer Serviette bedeckt, damit der Brudem nicht davon gehe.

Nachdem nun der Karpfen wie vorgedacht mit Eſſig benetzt worden, ſo wird er mit Waſſer und genugſamen Salz, etwas ganzen Pfeffer, Nelken, Zimmt, Lorbeerblättern und etlichen Zitronenſcheiben über hellbrennenden Feuer raſch gahr gekocht, ehe er aber völlig gahr iſt, ein Stück Butter darzu gethan, beym Anrichten aber Fiſch und Rand der Schüſſel mit etwas Peterſilie hin und wieder belegt.

Zu dieſen Karpfen pflegt man entweder allerley Sallate oder Zitrone, Weineſſig, oder auch Meerettig mit Weineſſig und Zucker auf den Tiſch zu geben.

Beym Ausnehmen des Karpfens hat man ſich wohl vorzuſehen, daß die Galle nicht zerriſſen und der Fiſch dadurch bitter und unangenehm gemacht werde. Das ganze Eingeweide wird mit geſotten, und die Galle weggeworfen.

Karpfen mit brauner Brühe.

§. 245.

Hierzu muß das Blut von Karpfen aufgefangen werden, welches am beſten auf folgende Art geſchiehet: Ehe der Fiſch noch ausgenommen wird, ſticht man ihn mit einem ſcharfen Meſſer ein Loch zwiſchen den beyden unterſten Floßfedern in den Leib, hält ihn über eine Schüſſel worinnen etwas Weineſſig gethan worden, und läßt das Blut aus dem Maule, den Fiſch hochhaltend, darein laufen, ſpült den Bauch noch mit etwas Eſſig aus, und wenn man alles Blut aufgefangen hat, ſo wird der Fiſch erſt geriſſen, und in gehörige Kochſtücke geſchnitten. Hierauf wird Weißbier mit genugſamen Salz, ein paar Zwiebeln, Zitronenſcheiben, Lorbeerblättern, und etwas ganzen Zimmt, Nelken und Pfeffer mit dem Fiſch Eingeweide und Blute in den Keſſel gethan, auch ehe der Fiſch noch völlig gahr iſt, etwas Butter und Zucker hinzu gelegt; die Brühe aber ziemlich kurz eingekocht.

Hierbey iſt zugleich zu bemerken, daß alle Brühen an Fiſchen, ſie mögen von einer Art ſeyn wie ſie wollen, ziemlich kurz, auch die Fiſche alle=

zeit gut oder etwas ſcharf, jedoch nicht übertrieben, geſalzen ſeyn müſſen; denn lange Brühen an Fiſchen, und weniggeſalzene Fiſche, erregen Eckel, ja ſogar bey manchen Menſchen Krankheiten.

In Ermangelung des Weißbiers oder Breyhahns, kann man allenfalls halb Braunbier und halb Waſſer zum Karpfen nehmen, nur kein bitteres Bier nicht, und in Anſehung des Zuckers muß man auch Maaße halten und die Brühe nicht zu ſehr damit verſüſſen.

Beym Anrichten wird die Brühe über den Karpfen hergegoſſen, und bey Tiſche jeder Perſon etwas davon auf ihren Teller gegeben.

Karpfen auf eine andere Art mit einer ſchwärzlichen Brühe.

§. 246.

Wenn das Blut von den Karpfen auf vorgedachte Art in Eſſig aufgefangen, das Eingeweide heraus, die Galle davon weggeworfen und derſelbe in Kochſtücke zerſchnitten worden, ſo beizt man denſelben etwa 1/2 Stunde in Salz und Eſſig ein, thut hierauf in den Fiſchkeſſel auf den Boden eine gute Parthie ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter hinlänglich Salz, etwas ganzen Pfeffer und Würznelken, zugleich etwas Thymian, Baſilicum und Peterſilie in ein Bündelchen zuſammen gebunden, gießt nach Verhältniß der Größe des Fiſches ein ganzes oder halbes Maas rothen Wein und ein wenig Weineſſig hinzu, thut noch etwas ganz klar gehackte Sardellen, oder ſtatt dieſer guten Hering, und den Saft von einer Zitrone daran, der Fiſch mit ſamt dem Eingeweide

darein gelegt, und wenn derſelbe ziemlich gahr iſt, ein Stück Butter, das Blut vom Fiſche und Zucker daran gethan, die Brühe kurz eingekocht, der Fiſch angerichtet, das Kräuterbündel heraus genommen, die Brühe über den Karpfen durch ein Haarſieb geſtrichen, und zu Tiſche gegeben.

Karpfen mit einer ſogenannten polniſchen Brühe.

§. 247.

Der geriſſene, ausgenommene und in Stücken geſchnittene Karpfen wird mit Salz eingeſprengt, ohngefähr eine Stunde darinnen liegen gelaſſen, hierauf abgewiſcht, in den Fiſchkeſſel mit kleingeſchnittenen Zwiebeln, etwas Wein und Waſſer, oder ſtatt deſſen Breyhahn oder anderes Weißbier, Salz, etwas Neuewürze, Nelken, auch verſchiedenes klein geſchnittenes Wurzelwerk und Zitronenſchale, gethan, und eine Weile raſch geſotten, ſodann noch ein Stück Butter und etwas klar gemachten Zwieback, oder in Ermangelung deſſen geriebene Oberrinde von ſchwarzem hausbackenen Brode hinzu gethan, und die Brühe kurz damit einkochen laſſen. Beym Anrichten wird die Brühe über den Karpfen angerichtet, und bey Tiſche jeder Perſon etwas Brühe mit auf den Teller gegeben.

Hecht mi einer gelben Sauce.

§. 248.

Die geriſſenen und geſchuppten Hechte werden in Salzwaſſer gahr gekocht, und dann zu-

gleich nachſtehende Sauce dazu bereitet: Man kocht in etwas Wein und Waſſer ganz fein geſchnittene Zwiebeln und Borsdorfer Aepfel, ſtreicht ſolches durch einen feinen Durchſchlag in eine beſonders über Kohlenfeuer geſetzte Schüſſel, thut hinzu ein wenig Weineſſig, große und kleine Roſinen, von jedem eine Hand voll, fein und länglicht geſchnittene von Schalen befreyete Mandeln, Zitronenſchalen und dergleichen in Scheiben geſchnitten, ein wenig Safran, Ingwer und ein Stück Butter, läßt alles zuſammen etwas kochen, thut zuletzt noch Zucker und etwas geriebene Semmel darein, damit die Sauce ſehmiſch werde, legt hierauf den bereits geſottenen Hecht darein, und läßt ihn etwas über den Kohlen mit der Sauce durchziehen. Beym Anrichten wird der Hechtkopf mit der Leber im Maule in die Mitte der Schüſſel geleget die übrigen Stücken darum her, die Sauce darüber angerichtet, und überher noch mit etwas Zucker beſtreuet, doch darf des Zuckers nicht zu viel angewendet werden, damit die Brühe ſein einen pikanten Geſchmack bekomme.

Hecht mit einer Peterſilienſauce.

§. 249.

Zuerſt wird eine recht fein gehackte Zwiebel in einem Keſſel mit Waſſer gekocht, die Hechte hinein gelegt, etwas Butter, fein gehackte Peterſilie, ſo wie etwas Muskatenblumen, daran gethan, und zuſammen gekocht, zuletzt aber etwas geriebene Semmel hinzu geſchüttet, damit die Sauce dicklich werde; auch beym Anrichten ein wenig geriebene Semmel oben darüber geſtreuet.

Hecht aus dem Salze.

§. 250.

Dem Hechte wird, ohne ihn von den Schuppen zu befreyen, der Bauch aufgeſchnitten, das Eingeweide heraus genommen, ferner durch den ganzen Rückgrad herunter aufgeriſſen, in gehörige Kochſtücken geſchnitten, dieſe in kaltes genugſam geſalzenes Waſſer geworfen, hierzu Lorbeerblätter, ein paar Zwiebeln, etliche zerſchnittene Peterſilienwurzeln und etwas ganzen ſchwarzen Pfeffer darein gethan, und wenn die Brühe ziemlich eingekocht iſt, ein Stück Butter darein gelegt, und eine kurze Zeit geſotten.

Sind es nur Mittel- oder kleine Hechte, ſo werden dieſe mit kochendem Waſſer zum Feuer gebracht und geſotten.

Zu Salzfiſchen giebt man entweder Sallate, oder bloßen Weineſſig, oder auch eine Mus- oder Meerrettigsſauce, wie nachſtehende iſt, zur Speiſe mit auf den Tiſch.

Man macht guten Pflaumenmus mit Wein etwas dünn, thut recht fein geſchnittene Zitronenſchale und Zucker darunter, und ſtreuet ſodann fein geſtoßenen Zimmt oben darauf. Zu einer dergleichen Musſauce kann man ſtatt des Weins auch etwas Weineſſig nehmen, und Zucker hinzu thun, damit die Säure einen pikanten Geſchmack bekomme.

Soll eine Meerrettigſauce zum Hechte geſpeiſt werden, ſo wird der Meerrettig auf einem Reibeiſen gerieben, mit dem Teller auf ganz gelinde Kohlen geſetzt, damit die Hitze das Beiſſende etwas ausziehe, und dann Weineſſig darüber gegoſſen und Zucker darein gerührt. Will man

dieſe Meerrettigſauce noch angenehmerſchmeckend machen, ſo werden entweder Borsdorfer oder andere gutſchmeckende Aepfel gerieben und darunter gemiſcht.

Will man kleine Hechte ſieden, ſo werden dieſe geſchuppet, auf beyden Seiten fein gekerbet, der Kopf ganz gelaſſen, in den Schwanz ein Loch geſchnitten, und ſo gekrümmet, daß ſie mit den Zähnen in dieſes Loch einbeiſſen, und alſo gekrümmet bleiben müſſen. Dieſe pflegt man Krummhechte zu nennen. Dieſe kleinen oder Krummhechte werden eben ſo, wie die großen, als Salzfiſche geſotten, aber man kochet ſie mit unzerſchnittener Peterſilie, und dieſe wird alsdenn mit den Fiſchen in die Schüſſel gelegt, und von vielen Perſonen gerne mit geſpeiſt. Beym Anrichten pflegt man die Salzfiſche mit ganzer Peterſilie zu belegen, auch dergleichen auf den Rand der Schüſſel zu ſtreuen.

Zu dergleichen kleinen Salzhechten kann man ebenfalls die oben angegebenen Saucen, oder aber Sallate, auf den Tiſch geben.

Hecht mit zerlaſſener Butter.

§. 251.

Wenn der in Waſſer und Salz geſottene Hecht gahr iſt, und angerichtet werden ſoll, ſo läßt man ein gutes Stück Butter im Tiegel zergehen, thut klar gehackte Peterſilie und etwas Muskatenblüthen daran, gießt die Butter über den in der Schüſſel befindlichen Hecht, und ſetzt die Schüſſel über gelindes Kohlenfeuer, damit das Gerichte warm auf den Tiſch gebracht werden könne.

Hecht mit jungen grünen Erbſen.

§. 252.

Man erwählt hierzu nur mittlere oder kleine Hechte, und wenn die Erbſen ziemlich gahr gekocht ſind, ſo werden ſie darein gelegt, damit ſie in der Brühe gahr kochen. Man thut klein gehackte Peterſilie, Butter, etwas Muskatenblumen und etwas Zucker hinzu, zuletzt aber geriebene Semmel, damit die Brühe ſehmiſch davon werde.

Hecht mit Sardellen.

§. 253.

Es wird etwas feines Mehl in Butter gelbbraun geröſtet, etliche von Gräten befreyete Sardellen, oder guter Hering, recht klar gehackt, ein Stück Butter, etwas Wein und Zitronenſcheiben darzu gethan, und zuſammen gekocht, die vorhero in Waſſer und Salz geſottenen Hechte darein gelegt, noch etwas Muskatenblumen und Ingwer daran gethan, noch ein wenig über Kohlen aufgekocht, und zu Tiſche gegeben.

Hecht mit einer ſauern Brühe.

§. 254.

Wenn die Hechte geſchuppt, geriſſen, an den Seiten gekerbt worden, ſo werden ſie in Waſſer und Salz gahr gekocht. Zugleich ſetzt man in einem Tiegel in Würfel geſchnittenen Speck über Kohlenfeuer, läßt dieſen mit darein gethanen klargehackten Zwiebeln braten, thut ſodann, nach abge-

nommenen Tiegel vom Feuer, etwas Eſſig, ein wenig Mayeran und klargeriebene Oberrinde von ſchwarzen hausbackenem Brode, auch etwas Zucker und Nelken darein, läßt alles zuſammen aufkochen, legt die Fiſche aus ihrer Salzbrühe in eine Schüſſel, richtet die Brühe darüber an, und giebt ſie zu Tiſche.

Hecht blau zu ſieden.

§. 255.

Man läßt die Hechte in Waſſer und Salz ſieden, thut ein paar Zwiebeln, Lorbeerblätter und Pfeffer mit daran, und wenn ſie vom Feuer genommen werden, ſo wird ein wenig kaltes Waſſer darüber geſprengt, und die in der Schüſſel liegenden Fiſche mit einer andern Schüſſel bedeckt, auch noch eine Serviette darüber gelegt, damit der Brudem nicht davon gehen könne. Bey Tiſche wird Weineſſig dazu herum gegeben. Man kann hierzu auch eine von den oben §. 269. angegebenen Saucen auf den Tiſch geben.

Hecht mit einer holländiſchen Sauce.

§. 256.

Die Fiſche werden in Waſſer und Salz gahr geſotten, und folgende Sauce hierzu bereitet: Man nimmt entweder Wein, oder halb Weineſſig und halb Waſſer, thut ſolches mit etwas Butter, Zitronenſcheiben und geſtoßenen Muskatenblumen in einen irdenen Tiegel oder Caſſeroll, ſetzt dieſen über Kohlenfeuer, quirlt beſonders in einem Topfe etliche Eyerdotter ab, gießt dieſe zur vorgedachten Brühe,

thut auch etwas Zucker hinzu, und wenn die Sauce ſehmiſch oder dicklich genug geworden, ſo wird ſie über die aus dem Salzwaſſer genommenen und in eine Schüſſel gelegten Fiſche angerichtet und zu Tiſche gegeben.

Hecht mit Meerrettig.

§. 257.

Die Hechte werden, wie gewöhnlich, mit Waſſer und Salz für ſich alleine gahr gekocht, zugleich auch geriebener Meerrettig in einem beſondern Topfe mit guter Milch, etwas Butter und Muskatenblumen, nur ein wenig aufgeſotten, ſodann werden die Fiſche aus ihrem Salzwaſſer genommen, in einen Schmortopf oder Caſſeroll gelegt, die Meerrettigſauce darüber gegoſſen, und über gelindem Feuer etwas aufgekocht, und wenn die Brühe vom Meerrettig nicht dicke genug ſeyn ſollte, noch etwas geriebene Semmel hinzu gethan.

Hecht mit Senf.

§. 258.

Man nimmt Wein, etwas Butter, Lorbeerblätter, geſtoßene Muskatenblumen, etwas Zitronenſcheiben und ohngefähr 6 Löffel voll Senf, thut alles in ein Caſſeroll oder ſonſt hiezu ſchickliches irdenes Geſchirr über Kohlen, läßt alles zuſammen etwas aufkochen, und wenn die Brühe nicht dicke genug ſeyn ſollte, ſo werden noch ein paar Eyerdotter daran gerührt. Hierauf werden die bereits in Waſſer und Salz geſottenen Hechte aus ihrer Salzbrühe in eine Schüſſel gelegt, und

über und über mit dieſer Sauce begoſſen, zu Tiſche gegeben. — Viele Perſonen lieben dieſe Art der Zurichtung der Fiſche, oder ſpeiſen ſie ſehr gerne.

Gebackene Hechte.

§. 259.

Hierzu erwählt man nur kleine Hechte, und wenn ſie geſchuppt, ausgenommen und eingekerbet worden, ſo werden ſie mit etwas Salz beſtreuet, in feinem Mehle, unter welches etwas feingeriebene Muskatennuß gemengt worden, umgewendet, in gelbbraungemachter Butter gebacken, und zuletzt die Butter, mit etwas zugegoſſenem Weineſſig, darüber gegoſſen.

Einige lieben zu gebackenen Hechten auch eine Sauce von Pflaumenmuſe bereitet, wozu man die oben §. 20. angegebene erwählen kann.

Hecht, geröſtet mit einer Kapernſauce.

§. 260.

Man läßt den Hecht auf einem Roſte auf beyden Seiten gahrröſten, damit derſelbe aber auf dem Roſte nicht anbacke, ſo muß derſelbe vorher auf Kohlen heiß gemacht, und dann mit Butter oder Speck beſtrichen werden. Iſt der Hecht nun vorgedachtermaſſen gahrgeröſtet, ſo bereitet man nach §. 145. eine Kapernſauce, legt den Hecht darein, und läßt ihn in dieſer Sauce zum Durchziehen noch eine kurze Zeit über Kohlen ſtehen, ſodann aber zum Speiſen aufgeben.

Auf eben dieſe Weiſe pflegt man geröſtete Hechte auch mit Zitronenſauce, (man ſehe §. 144. die Bereitung derſelben), mit Sardellenſauce (nach §. 146.) und mit Wein- und Roſinenſauce (nach §. 147.) zu bereiten.

Geröſtete Hechte, mit vorgedachten Saucen bereitet, werden ſehr geliebt und geachtet. —

Hecht mit Heringsmilch.

§. 261.

Wenn der Hecht gehörig vorbereitet und in beliebige Stücke geſchnitten worden, ſo wird derſelbe in eine mit Butter über Kohlen geſetzte Schüſſel gelegt, hierzu genugſame, recht klar gehackte, vorher ausgewäſſerte, Heringsmilch, etwas geſtoßene Muskatenblumen, Zitronenſcheiben, auch Zitronenſaft, gethan, eine zweyte wohlpaſſende Schüſſel darüber gedeckt, und auf dieſe Weiſe ſo lange allmählig durchgeſchmort, bis der Fiſch gahr geworden. —

Einige nehmen auch ſtatt der Heringsmilch ganz fein gehackten Hering, und thun über dieſes noch etwas Auſtern hinzu.

Noch andere nehmen auch etwas Wein und Zucker, und thun noch zuletzt geriebene Semmel daran, um nur dickliche Brühe zu erhalten. Auch auf dieſe Art zubereitete Hechte werden ſehr geachtet.

Geröſteter Hecht mit Sauerkraut.

§. 262.

Das Sauerkraut muß allein gahr gekocht und geſchmelzt werden. Einige pflegen auch

Auſtern unter dem Sauerkraute mit zu kochen. Der geröſtete Hecht wird hierauf in Butter gebraten, alle Gräten davon genommen, in gröbliche Stücken zerbrochen oder gepflücket, ſodann erſtlich eine Lage Hecht auf den Boden der Schüſſel gelegt, auf dieſen eine Lage Sauerkraut, dann wieder Hecht und ſo weiter angerichtet und auf den Tiſch gegeben. Hierbey iſt jedoch zu bemerken, daß man um mehrerer Zierlichkeit willen am Kopfe des Hechtes etwas Fleiſch ſitzen läßt, dieſen in der Mitte des Sauerkrauts ſo einſetzt, daß er über das Kraut hervorrage, und die Leber vom Hechte wird ihm ins Maul gegeben, ſo, daß ſie auf beyden Seiten hervorſtehet.

Hecht mit Weintrauben.

§. 263.

Der Hecht wird zuerſt auf dem Roſte gebraten, alsdann mit Butter und reifen Weintrauben in einem Tiegel gelegt, und ſo zugedeckt etwas durchgeſchmort. Die Brühe wird zuletzt mit etwas geriebene Semmel dicklich gemacht.

Brathecht.

§. 264.

Die Fiſche werden ausgenommen, geſchuppet und an den Seiten eingekerbet, ganz gelaſſen, mit Salz beſtreuet, und in Bauch etwas Mayoran mit ſeinem Stengeln oder Thymian geſteckt, die Fiſche auf einen Roſt über Kohlen gelegt und auf beyden Seiten gahr geröſtet, alsdann aber noch etwas in einem Tiegel mit Butter gebraten, ganz

in eine Schüſſel gelegt, die Butter darüber gegoſſen, und zu Tiſche gebracht.

Man kann hierzu entweder Sauerkraut, Milchreis, oder Hirſe, auf den Tiſch geben und damit ſpeiſen.

Auf eben die Weiſe kann man auch noch andere Arten von Fiſchen, zum Beyſpiel Karauſchen, Schleien, Rothaugen u. d. m. zubereiten, und immer als eine geachtete Speiſe auf den Tiſch bringen.

Hecht mit märkiſchen Rüben.

§. 265.

Die Rüben werden zuerſt in einem Schmortopfe oder Caſſeroll, klein geſchnitten ziemlich gahr gekocht, hierauf der in proportionirliche Stücken geſchnittene Hecht darauf gelegt, und in der Rübenbrühe gahr gekocht, auch Butter, etwas geſtoſſene Muskatenblumen und Pfeffer darzu gethan, und die Brühe zuletzt mit etwas geriebene Semmel dicklich gemacht.

Die Hechte werden zwar noch auf mehrerley Art zugerichtet, z. B. gefüllt, geſpickt u. d. m. alleine da dergleichen Zurichtungen nicht alleine ſehr weitläuftig ſondern auch viel koſtbarer ſind; ſo werden ſie billig hier übergangen, und überdieſes findet eine Hausmutter unter den hier angegebenen Bereitungsarten ſchon Abwechſelungen genug, welche nicht alleine auf den Familientiſch, ſondern auch bey Gaſtereyen aufgeſetzt werden können.

Forellen.

§. 266.

Die Forellen werden ausgenommen, ganz gelaſſen, mit Weineſſig beſprengt, ſodann in kochendes Waſſer, ſo geſalzen worden, gelegt und gahr geſotten, alsdann in eine Schüſſel gelegt, und mit einer andern Schüſſel bedeckt, damit der Brudem beybehalten werde, und die Fiſche ihre blaue Farbe behalten.

Auf ſo geſottenen Forellen pflegt man etwas Peterſilie in die Schüſſel zu legen, und bey Tiſche Weineſſig darzu zu geben.

Forellen mit Sardellen.

§. 267.

Die ausgenommenen Forellen werden in Waſſer und Salz gahr geſotten, und einſtweilen in ihrer Brühe liegen gelaſſen — während der Zeit werden etliche gewäſſerte Sardellen, oder ſtatt dieſen guter Hering ganz klar gehackt, etwas Wein und Waſſer in ein Caſſeroll oder Tiegel gethan, die gehackten Sardellen mit etlichen Eyerdottern, etwas geſtoſſenen Muskatenblüthen, fein geſchnittenen Zitronenſchalen und einem Stücke Butter gut untereinander gerührt, zu dem vorhergedachten in das Caſſeroll mit einer ganzen Zwiebel gethan, alles zuſammen über Kohlenfeuer unter fleißigen Rühren gekocht, und einige Meſſerſpitzen voll Mehl daran gerührt, die Forellen aus ihrer Brühe darein gelegt, ein wenig darinnen durchgeſchwitzt, und ſodann mit dieſer Sauce angerichtet, die Zwiebel aber vor dem Anrichten wiederum herausgenommen.

Will man Forellen mit Auſtern oder Muſcheln zubereiten, ſo verfährt man auf eben die gedachte Weiſe damit, nur werden die Muſcheln zuletzt wenn die Sauce bald fertig iſt, erſt darein gethan.

Marinirte Forellen.

§. 268.

Die ausgenommenen und gekerbten Forellen werden auf beyden Seiten mit Salz beſtreuet, ſo einige Stunden liegen gelaſſen, ſodann abgetrocknet, mit Butter beſtrichen auf den Roſt gelegt, und auf beyden Seiten unter öftern Umwenden und Beſtreichen mit Butter gahr gebraten. Hierauf werden ſie in eine Schüſſel gelegt, mit gröblich geſtoſſenen Pfeffer und Muskatenblumen beſtreuet, mit Zitronenſcheiben belegt, etwas guter Weineſſig darüber gegoſſen, und mit dieſer Brühe auf den Tiſch gegeben.

Auf eben die Art kann man auch noch andere Sorten Fiſche zurichten oder mariniren und zur Speiſe auf den Tiſch geben.

Aal.

§. 269.

Der Aal muß zuerſt gut mit Salz abgerieben, und ſeine Haut dadurch von dem an ſich habenden Schleime befreyet werden. — Hierauf wird derſelbe ausgenommen in mäßige Stücken zerſchnitten, und in Waſſer und Salz (welches etwas ſcharf geſalzen ſeyn muß), nebſt einer Hand voll Salbey und ganzen Pfeffer, und Hinzuthuung ſeiner Leber gahr geſotten.

Beym Anrichten wird eine beſondere Sauce von guten Weineſſig, recht klar gehackte Peterſilie und geſtoſſenen Pfeffer bereitet, und in einer beſondern Schüſſel oder Saucier darzu auf den Tiſch gegeben.

Bekanntermaßen gehört der Aal zu den geachteſten Fiſchen, nur dürfen es keine kleinen Aale ſeyn, weil dieſe nicht ſehr geachtet werden.

Aal auf eine andere Art zu ſieden.

§. 270.

Wenn der Aal mit Salz gehörig abgerieben und in Stücken geſchnitten worden, ſo wird etwas Eſſig darüber gegoſſen. In den Fiſchkeſſel wird Waſſer, Salz, Eſſig etwas Wein und Zitronenſchalen, auch etwas von Thymian, ein wenig Salbey, ein paar Zwiebeln geriebenes Schwarzbrod auch ein Stück Butter gethan, und wenn dieß alles zuſammen kocht, die Aalſtücken darein gelegt und gahr geſotten. Die Butter kommt dießfalls hinzu, weil der Aal ein harter Fiſch iſt, und dadurch eher weich oder gahr geſotten werden kann. Der gahr geſottene Aal wird in eine Schüſſel gelegt und aufgetragen, und Zitronen darzu herum gegeben.

Aal mit Sardellenſauce.

§. 271.

Der Aal wird vorher wie oben gedacht vorbereitet, in Waſſer und Salz gahr geſotten, und in ſeiner Brühe liegen gelaſſen, damit er warm bleibe, hierzu bereitet man folgende Sauce: Man thut

ein ziemlich Stück Butter in einem Tiegel, thut ein wenig Mehl und etliche Eyerdottern darzu, rührt dieſes wohl untereinander, thut gewäſſerte von Gräten gereinigte und recht klar gehackte Sardellen, oder auch Hering mit etwas Wein, fein geſchnittenen Zitronenſchalen und Zitronenſcheiben, den Saft von einer Zitrone und etwas geſtoſſene Muskatenblumen hinzu, rührt alles wohl untereinander und läßt die Sauce unter ſteten Umrühren dicklich kochen, — der warm gehaltene Aal wird in einer Schüſſel angerichtet und die Sauce oben darüber gegoſſen zum Speiſen auf den Tiſch gegeben.

Aalraupe, Quappe.

§. 273.

Die Aalraupen oder Quappen kommen mit den Aalen ziemlich überein, nur daß ſie am Kopfe und Leber um ein merkliches von dieſen unterſchieden ſind; denn ſie haben einen breiten Kopf und weites Maul wie ein Froſch, und die Leber welche von vielen Perſonen beſonders geſchätzt und als eine Delicateſſe genoſſen wird, übertrift an Größe alle Leber der Fiſche. Weil die Haut der Aalraupen eben ſo ſchleimig iſt als bey den Aalen, ſo müſſen ſie vorhero ebenfalls vorbereitet und mit Salz oder Aſche wohl abgerieben werden.

Große Aalraupen werden mehr geſchätzt als kleine, und dieſe werden nur aufgeriſſen, ſodann in runde Scheiben geſchnitten, und entweder wie Salzfiſche, nach §. 269, geſotten und geſpeiſt, oder auch mit einer Peterſilienſauce, wie der Hecht nach §. 268., oder mit einer ſauern Brühe, nach §. 254., und ferner auch mit märkiſchen Rüben, nach §. 284., gekocht und geſpeiſt.

Aalraupe mit einer pohlniſchen Sauce.

§. 274.

Die Aalraupen werden beſonders geſotten, alsdann folgende Sauce darzu bereitet: Man nimmt Aepfel, etliche Zwiebeln geſchält, zerſchneidet ſie, thut etwas geſchnittene Semmel, ein wenig klaren Pfeffer und Ingwer, etwas Brühe, Wein und Eſſig dazu, läßt alles zuſammen weichkochen, quirlt es klar, ſtreicht es durch ein Haarſieb in einen Tiegel oder Caſſeroll, thut ein Stück Butter, ein wenig Safran, geſchälte und fein geſchnittene Mandeln, große Roſinen, Zitronenſcheiben und etwas Zucker hinzu, läßt alles noch eine Zeit lang kochen, legt die Aalraupen darein, damit ſie durchziehen, richtet ſie gehörig an, belegt ſolche mit denen darinnen befindlichen Zitronenſcheiben, und ſtreuet noch etwas geriebene Semmel oben darüber.

Aalraupenlebern gut zuzurichten.

§. 275.

Man nimmt die Leber und blanchirt ſie, nämlich man läßt ſolche einigemal in Waſſer aufſieden und legt ſie wieder in friſches Waſſer. Man thut ein Stück Butter, etwas geſtoßene Muskatenblumen, feingeſchnittene Zitronenſchalen und die Leber hinzu, und läßt ſie hierinnen etwas durchſchwitzen. — Hierauf wird etwas Wein, ein wenig Fleiſchbrühe und etwas geriebene Semmel dazu gethan, alles zuſammen verdeckt eine kurze Zeit gekocht, zuletzt der Saft von Zitronen daran

gedrückt, etwas Zucker dazu gethan, und angerichtet.

Schleyen zu ſieden.

§. 276.

Man kocht die Schleyen ebenfalls auf mancherley Art, theils aus dem Salze, theils mit eben den Saucen, welche oben §. 291. bey den Aalraupen angeführet worden, weßhalb hier keine Wiederholung gemacht wird.

Schleyen auf andere Art mit Speck und Zwiebeln.

§. 277.

Wenn die Schleyen in Waſſer und Salz geſotten worden, ſo macht man etwas feines Mehl in Butter gelbbraun, gießt hierzu etwas Eſſig und Fleiſchbrühe, thut auch etwas Ingwer und Pfeffer dazu, legt die Schleyen darein, und läßt ſie etwas darinnen aufſieden. Zugleich wird etwas Speck und Semmel in Würfel geſchnitten, auch etwas Zwiebelſcheiben, zuſammen etwas braun gebraten, ſodann zu erſtern gethan, alles noch einmal aufgekocht und angerichtet.

Schmerlen zu ſieden.

§. 278.

Damit die Schmerlen fein blau werden, ſo werden ſie lebend mit etwas Eſſig beſprengt, alsdann mit Waſſer und Salz nur aufgeſotten, aber

nicht gekocht, weil ſie ſonſt zerkochen. Der Keſſel wird vom Feuer genommen und bedeckt, ſodann die Fiſche in eine Schüſſel gelegt und dieſe eben-falls zugedeckt.

Man pflegt ſie theils warm, theils kalt, mit Eſſig, oder auch mit Butterbrod, zu ſpeiſen. Dieſe Fiſche werden aber nicht ausgenommen.

Gründlinge zu ſieden.

§. 279.

Dieſe Art Fiſche pflegt man eben ſo, wie die Schmerlen, lebendig mit Eſſig beſprengt, damit ſie fein blau werden, zu ſieden, ſie werden aber ausgenommen, und wenn ſie geſotten worden, wie die Schmerlen mit Eſſig geſpeiſt.

Gründlinge mit einer Butterbrühe.

§. 280.

Man ſiedet die Fiſche vorhero in Waſſer und Salz, und wie oben erinnert, nicht lange, damit ſie nicht zerkochen oder zu Muſe werden. Hierauf thut man ein gutes Stück Butter in einen Tiegel übers Feuer, thut hierzu klargehackte Peterſilie, etwas geriebene Semmel, ein wenig Waſſer, ſo viel, als man zur Brühe nöthig zu haben glaubt, und ein wenig geſtoßene Muskatenblumen, und läßt alles zuſammen etwas aufkochen, daß die Brühe etwas dicklich werde. Die bereits geſottenen Fiſche werden in einer Schüſſel angerichtet, auf ein Kohlenfeuer geſetzt, die Brühe darüber gegoſſen, und ſie ein wenig durchziehen laſſen, ſodann zur Speiſe aufgegeben.

Gründlinge auf andere Art geſotten.

§. 281.

Man quirlt etliche Eyerdotter in einem Geſchirre gehörig klar, wäſcht die Gründlinge in Waſſer, läßt dieſes reine ablaufen, thut ſie ſodann in die gequirlten Eyerdottern, ſo füllen ſie ſich von ſelbſt. — Hierauf werden ſie in halb Wein und halb Eſſig, mit ein wenig Salz, geſotten, und auf dieſe Weiſe geſpeiſt.

Barben als Salzfiſche.

§. 282.

Die Barben müſſen etwas groß ſeyn, wenn es ein anſehnliches Gericht heißen ſoll. Sie werden geriſſen, in proportionirliche Stücken geſchnitten, mit Weineſſig beſprengt, in kochendes geſalzenes Waſſer geworfen und raſch geſotten, und wenn ſie gahr ſind, gleich nach dem Herausnehmen mit etwas kalten Waſſer beſprenget, und bedecket, damit der Brudem nicht verfliege; beym Anrichten aber grüne Peterſilie darüber geſtreuet.

Man giebt hierzu entweder Weineſſig, oder aber eine Meerrettigſauce, (welche nach §. 269. bereitet werden kann), oder auch Sallat auf den Tiſch.

Barben mit einer guten ſchwarzen Sauce.

§. 283.

Die Barben werden geriſſen, das Blut davon in Eſſig aufgefangen, geſchuppt, und in Waſ-

ſer und Salz geſotten; ſodann mit etwas Wein, Weineſſig und Waſſer, Pfeffer und Ingwer, einige Zwiebeln, auch etwas geriebene Oberrinde von ſchwarzem Brode, darzu gethan, alles zuſammen gekocht, dann durch einen Durchſchlag in einen Tiegel oder Caſſeroll gerieben, etwas Butter, feingeſchnittene Zitronenſchale, auch Zitronenſcheiben, geſtoßene Nelken, etwas Zucker, geriebener Pfefferkuchen und das in Eſſig abgequirlte Blut von den Fiſchen hinzu gethan, alles wohl vermiſcht, über Kohlenfeuer geſetzt, und die Barben darein gelegt, damit ſie etwas in der Sauce durchziehen, angerichtet, und beym Anrichten noch ein wenig geſtoſſene Muskatenblüthen darüber geſtreuet.

Barben mit einer gelben Brühe.

§. 284.

Die Barben werden, nach vorheriger Zubereitung, in Waſſer und Salz geſotten. Hierauf wird etwas Waſſer aufs Feuer geſetzt, einige Zwiebeln und Borsdorfer- oder andere gute Aepfel geſchnitten, und mit etwas Semmelrinden, ein wenig Pfeffer und Ingwer darein gethan, und zuſammen gekocht, ſodann durch einen Durchſchlag in ein Caſſeroll oder Tiegel gerieben, etwas Wein und ſehr wenig Eſſig, ein Stück Butter, etwas große Roſinen, feingeſchnittene Mandeln und Zitronenſchalen, ein wenig Safran und Zucker hinzu gethan, über Kohlen aufgeſotten, die Barben darein gelegt, zugedeckt, und eine kurze Zeit darinnen gedämpft, ſodann angerichtet, die Sauce, welche etwas kurz ſeyn ſoll, darüber gegoſſen, oben darauf ein wenig geſtoßene Muscatenblüthen geſtreuet, und der Rand der Schüſſel mit Zitronenſcheiben garnirt.

Barben mit zerlaſſener Butter.

§. 285.

Nach gehöriger Vorrichtung werden die Barben in Waſſer und Salz geſotten, in eine Schüſſel gelegt, mit klargehackter Peterſilie beſtreuet, auf ein Kohlenfeuer geſetzt, und zerlaſſene Butter darüber gegoſſen und zu Tiſche gegeben. —

Dieſe Art Fiſche werden noch auf verſchiedene Art zubereitet; allein da dergleichen Bereitungsarten ſehr mühſam und koſtbar ſind, ſo werden ſie hier nicht angeführt, und übrigens kann man ſie auch mit den bey andern Fiſchen vorgeſchriebenen Brühen zurichten.

Friſcher Lachs.

§. 286.

Der geriſſene Lachs wird in proportionirliche beliebige Stücken geſchnitten, gewaſchen, und in Waſſer, welches genugſam geſalzt worden, gahr geſotten, mit Weineſſig begoſſen, und ſo geſpeiſt.

Manche nehmen auch Waſſer und Wein, oder Weineſſig und Salz, einige Zwiebeln, Lorbeerblätter, etwas Rosmarin, Pfeffer und Nelken, laſſen den in Stücken geſchnittenen Lachs darinne gahr ſieden, thun zuletzt noch ein Stück Butter daran, und geben bey Tiſche Zitronen oder Weineſſig dazu herum.

Friſcher Lachs mit einer Brühe.

§. 287.

Man thut ein ganzes Stück Lachs in ein Caſſeroll oder Schmortopf, gießt ſo viel weißen Wein, Weineſſig und Waſſer dazu, daß er damit bedeckt wird, thut hierzu noch einige ganze Zwiebeln, etliche Lorbeerblätter, etwas Pfeffer, Schnittlauch, Schalotten, Peterſilie, Baſilikum, Salz und etwas kleingeſchnittenes Wurzelwerk, und kocht dieß zuſammen, bis der Lachs gahr, und die Brühe etwas kurz geworden. Hierauf wird derſelbe angerichtet, und die Brühe durch ein Haarſieb darüber geſtrichen.

Friſcher Lachs geröſtet.

§. 288.

Der Lachs wird in mäßige Stücken geſchnitten, ungefähr eines Fingers dick, beſtreuet ſie mit Salz, läßt ſie etliche Stunden im Salze liegen, und wenn ſie wieder abgetrocknet worden, ſo werden ſie mit zerlaſſener Butter gut beſtrichen, mit klarem Pfeffer, Salz und geriebener Semmel beſtreuet, und auf dem Roſte langſam über gelindem Kohlenfeuer auf beyden Seiten gelbbraun geröſtet. — Der geröſtete Lachs wird in eine Schüſſel gelegt, gelbbraune Butter darüber gegoſſen, Zitronenſaft darauf gedrückt, und oben darauf noch etwas klarer Pfeffer und geriebene Semmel geſtreuet.

Ferner kann man zu den geröſteten Lachs auch eine Sauce von Senf und Butter, oder von Weineſſig und Butter bereiten und damit ſpeiſen.

Geräucherter Lachs.

§. 289.

Den geräucherten Lachs pflegt man theils roh mit Pfeffer zu ſpeiſen, oder aber in Scheiben zu ſchneiden, und dann in Butter, Weineſſig oder Zitronenſaft in einem Tiegel über gelindem Kohlenfeuer, verdeckt, ganz gelinde durchzuſtofen, damit derſelbe nicht hart werde, und auf dieſe Weiſe zur Speiſe auf den Tiſch zu geben.

Der Lachs wird ſowohl grün als geräuchert, als eine angeſehene oder ſehr geachtete Speiſe bey Gaſtereyen betrachtet.

Wels mit einer Rahmſauce.

§. 290.

Man muß hierzu das Fleiſch von jungen drey- oder vierpfündigen Welſen erwählen, weil das Fleiſch von alten hart und ſchwer zu verdauen iſt, und die jungen mit einer Brühe beſſer zu genießen ſind.

Der Fiſch wird geriſſen, in Stücken geſchnitten, kochend Waſſer darauf gegoſſen, und der Schleim abgeſchabt und rein abgeſpühlt, ſodann in Waſſer und Salz gahr gekocht, aus dem Waſſer herausgenommen und hingelegt, daß das Salzwaſſer davon abläuft. Hierauf macht man von Rahm oder Sahne, etlichen Eyerdottern, Butter, Salz, Zitrone und geſtoßenen Muskatenblüthen eine Brühe, welche etwas kurz ſeyn ſoll, und gießt dieſe über den Fiſch in der Schüſſel her.

Von großen oder alten Welſen pflegt man das Fleiſch von den Fiſchern nach Pfunden zu kaufen, weil ein ſo großer Fiſch nicht ohne zu verderben in einer Haushaltung verthan werden kann.

Will man alſo dergleichen kaufen und zur Speiſe zubereiten, ſo verfährt man übrigens mit der Vorbereitung oder dem Abſchleimen des Fiſches eben ſo, wie gleich vorher gedacht worden, alsdann in Waſſer und Salz gahr geſotten; hierzu eine Peterſilienſauce, nach §. 249., bereitet, und zur Speiſe auf den Tiſch gegeben.

Oder manche pflegen hierzu auch folgende Zwiebelſauce zu bereiten:

Wenn der Fiſch gehörig vorbereitet, und in Waſſer und Salz ziemlich gahr gekocht worden, ſo werden viele Zwiebeln, in Scheiben zerſchnitten, hinzu gethan, zuletzt, wenn die Brühe ziemlich eingekocht, etwas Butter, geſtoßene Muskatenblumen und geriebene Semmel dazu gethan, und wenn der Fiſch gahr iſt, mit dieſer Brühe angerichtet.

Stör mit einer guten Sauce.

§. 291.

Das Fleiſch dieſes Fiſches iſt weiß, gelinde und nahrhaft, und angenehmer zur Speiſe, als das vorhergehende, nur daß ſein Fett nicht für jeden Magen dienlich iſt.

Große Störe pflegt man ungefähr in Querfingersdicke Scheiben, die kleinen aber in runde Stücken, zu zerſchneiden, wenn ſie vorher ausgenommen worden; ſodann ausgewäſſert, mit

Waſſer und Salz gahr gekocht, aus der Brühe genommen, in eine Schüſſel gelegt, und folgende Sauce dazu bereitet: Man nimmt halb Wein und halb Weineſſig, Butter, kleine Roſinen, etwas geriebene Semmel, läßt alles zuſammen kochen, rührt zuletzt noch einige Eyerdottern daran, gießt dieſe Sauce über den in der Schüſſel befindlichen Fiſch, und giebt ihn zur Speiſe auf den Tiſch.

Man pflegt den Stör auch in großen Stükken zu kochen und kalt zu ſpeiſen, und ihn folgendergeſtalt zuzubereiten: Man ſetzt ihn mit Waſſer, Salz, etlichen ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Peterſilie, Salbey und etwas Pfefferkörnern übers Feuer, läßt ihn langſam, aber nicht gar zu weich kochen, nimmt das Fett von der Brühe, und läßt den Fiſch in dieſer Brühe liegen, um nach und nach davon ſpeiſen zu können, und dann wird eine Sauce von Weineſſig, Baumöl, feingehackter Peterſilie und geſtoßenen Pfeffer bereitet, und dieſe zum Fiſche gegeſſen.

Stör mit brauner Butter.

§. 292.

Wenn man von dieſem Fiſche proportionirliche Stücken geſchnitten, und gehörig gewaſchen hat, ſo werden ſie mit Salz beſtreuet, und einige Zeit damit ſtehen gelaſſen; hierauf abgetrocknet, in zerlaſſener Butter umgewendet, auf den Roſt gelegt, während dem Braten auch mit Butter beſtrichen und gahr gebraten, und beym Anrichten wird braune Butter mit Weineſſig oder Zitronenſaft darüber gegoſſen und geſpeiſt.

Der Stör wird als eine ſehr geachtete Speiſe bey Gaſtereyen auf den Tiſch gebracht.

Cabeljou mit einer guten Senfſauce.

§. 293.

Der Cabeljou iſt eine Art von Stockfiſch, welcher im Meere gefangen, und theils in Tonnen, theils getrocknet, zu uns gebracht, und öfters unter dem Namen Laberdan verkauft wird, wiewohl dieſes zweyerley Fiſche ſind. Der aus der Tonne genommene Fiſch wird zuerſt ein paar Tage eingewäſſert, und das Waſſer unterdeſſen etlichemal erneuert oder friſches aufgegoſſen. — Wenn derſelbe nun rein abgewaſchen worden, ſo wird er mit kaltem Waſſer zum Feuer geſetzt, und zwar ganz langſam ins Kochen gebracht, aber nicht gekocht, ſondern ſo wie ſich auf dem Waſſer ein weißer Giſcht zeigt, ſo wird er vom Feuer abgerückt und entfernt davon ſtehen gelaſſen, denn je länger dieſer Fiſch am Feuer, ohne zu kochen, in heißem Waſſer ſteht, deſto beſſer iſt's. — Unterdeſſen bereitet man folgende Sauce:

Zuerſt röſtet man ein wenig Mehl in Butter gelbbraun, gießt hierzu nach Proportion 1/2 Kanne Wein mit ein wenig Waſſer, mehrere Löffel Senf, etwas geſtoßenen Ingwer und Pfeffer, rührt alles untereinander und läßt es kochen, thut ſodann etwas Zucker und Zitronenſcheiben hinzu, legt den Fiſch darein, läßt ihn nur etwas durchziehen, und richtet dieſe Sauce über den Fiſch in der Schüſſel zum Speiſen an.

Cabeljou mit einer Rahmſauce.

§. 294.

Der Fiſch wird zuerſt auf eben die im vorhergehenden §. gedachte Art mit Waſſer am Feuer vorgerichtet, ſodann ſüßer Rahm oder Sahne gekocht, und wenn dieſer geſotten, ſo wird der Fiſch mit etwas geſtoßenem Ingwer und Muskatenblüthen, auch feingehackter Peterſilie, in den Rahm gethan, aber nicht wieder gekocht, ſondern nur durchziehen gelaſſen. — Zuletzt werden etliche Eyerdotter abgequirlt, etwas Butter und ein wenig Rahm vom Fiſche darzu gethan, wohl untereinander gerührt, und nunmehr unter den Rahm gemiſcht, damit ſich die Sauce gut durchziehe, hierauf über den Fiſch angerichtet, etwas braune Butter darüber gegoſſen, und die Schüſſel mit grüner klargemachter Peterſilie beſtreuet.

Zander.

§. 295.

Will man bey Gaſtereyen Zander auf die Tafel bringen, ſo muß man hierzu einen recht großen wählen; denn je größer derſelbe iſt, deſto mehr wird er geachtet.

Der Zander wird ausgenommen, geſchuppet und ganz gelaſſen; an beyden Seiten wird ihm in der Mitte ein länglichter Einſchnitt gemacht, der Fiſch krumm zuſammengebogen und gebunden, damit er krum bleiben müſſe. Hierauf wird derſelbe in kochendes Waſſer mit Salz gethan und gahr geſotten, ſodann in einem Tiegel Butter zerlaſſen, feingehackte Peterſilie darinnen gebraten,

dieſe Butterſauce in eine Schüſſel gegoſſen, der Fiſch darauf gelegt und zu Tiſche gegeben.

Einige pflegen auch zu dieſem Fiſche blos gelbbraun gemachte Butter in einer beſondern Aſſiette, und in einer andern Senf mit auf den Tiſch zu ſetzen, und beydes mit dem Fiſche herum zu geben, damit ein jeder nach Belieben Butter allein, oder beydes zuſammen auf ſeinen Teller nehmen könne.

Zander auf eine andere Art mit verſchiedenen Saucen.

§. 296.

Wenn der Zander geſchuppet, geriſſen und in Stücken zerſchnitten worden, ſo werden etwas viel Zwiebeln in Scheiben geſchnitten, mit Waſſer und Salz in ein ſchickliches Geſchirr gethan, ſodann der Fiſch hinzu gelegt, und faſt gahr gekocht, nunmehr Butter, geſtoßene Muskatenblumen und geriebene Semmel daran gethan und noch etwas zuſammen durchziehen gelaſſen. — Dieſer Fiſch darf nicht zu viel gekocht werden, weil derſelbe ſonſt leicht ganz zerkocht werden kann.

Kleine Zander werden nicht in Stücken geſchnitten, ſondern ganz geſotten. Eben ſo kann man zum Zander auch eine Holländiſche Sauce, nach §. 275., oder eine Sardellenſauce, nach §. 272., oder eine Kapernſauce, nach §. 279., bereiten, da denn der Fiſch allein in Waſſer und Salz gekocht, aus dieſer Brühe herausgenommen, in eine Schüſſel gelegt, und eine von gedachten Saucen darüber angerichtet wird.

Stockbars.

§. 297.

Da man dieſen Fiſch, eben ſo wie den Hecht, auf vielerley Art zubereiten kann, ſo wird hier keine Wiederholung gemacht. ſondern die Leſerinnen zurück auf die Hechte gewieſen. Je größer man dergleichen Fiſch auf den Tiſch bringen kann, deſto mehr wird derſelbe geachtet.

Kaulbars.

§. 298.

Auch dieſer Fiſch wird ſehr geachtet, und das um ſo mehr, je größer derſelbe iſt. Man bereitet ihn auf verſchiedene Weiſe folgendermaßen:

Wenn der Kaulbars blos als Salzfiſch zubereitet werden ſoll, ſo wird er nicht geſchuppet und auch nicht ausgenommen. Er wird mit Salz und, ſtatt des Waſſers, mit Bier oder Kofend, ſo aber nicht bitter ſeyn darf, mit ganzen Zwiebeln, gröblich zerſtoßenem Engliſchen Gewürze geſotten, und wenn die Brühe etwas eingekocht worden, ſo wird noch etwas Butter hinzugethan. Hat man kein anderes als bitteres Bier, ſo muß man Waſſer zum Sieden nehmen, der Fiſch ſchmeckt aber weniger gut.

Man ſpeiſt dieſen Fiſch entweder mit einer Sauce von Merrettig oder Pflaumenmuß, wie ſolche §. 269. beym Hechte zu bereiten angegeben worden.

Kaulbars mit einer Butterbrühe.

§. 299.

Der Fiſch wird geſchuppt, aber nicht ausgenommen, mit Waſſer und Salz und etwas klargehackten Zwiebeln gekocht, zuletzt wird klargehackte Peterſilie, klargemachte Muskatennuß, Muskatenblumen und Butter daran gethan, nnd die Brühe mit etwas geriebener Semmel dicklich gemacht.

Kaulbars mit einer Zwiebelbrühe.

§. 300.

Wenn der Fiſch auf vorgedachte Weiſe mit vielen in Scheiben zerſchnittenen Zwiebeln ziemlich gahr gekocht iſt, ſo wird zuletzt Butter, geſtoßene Muskatenblumen und geriebene Semmel daran gethan, damit die Brühe nicht dünne erſcheine.

Lampreten.

§. 301.

Dieſe Fiſche werden als eine ſehr geachtete Speiſe auf die Tafeln gegeben. Die Lampreten läßt man gewöhnlich in ſüßem Weine erſaufen, das Waſſer und der Wein, worinnen ſie erſaufen müſſen, wird in dem Fiſchkeſſel mit Salz, Ingwer, Pfeffer, Lorbeerblättern und etwas Zucker ganz kurz eingeſotten, und dann zur Speiſe angerichtet.

Karauſchen aus dem Salze.

§. 302.

Sie müſſen von anſehnlicher Größe ſeyn, wenn ſie angenehm ſeyn ſollen; ſie werden aus- genommen, aber nicht geſchuppt, und dann mit Waſſer und Salz gahr gekocht, und wie andere Salzfiſche geſpeiſt. Oftmals werden dieſe Fiſche mit Karpfen zugleich in einem Keſſel geſotten, und mit dieſen zugleich und in einer Schüſſel zu Tiſche gegeben.

Karauſchen mit grüner Butterbrühe.

§. 303.

Wenn die Fiſche ausgenommen worden, ſo werden ſie auf beyden Seiten gekerbt, und wenn ſie recht groß ſind, in zwey oder drey Theile quer- durch geſchnitten. Da bie Zubereitung mit der grünen Brühe wie bey den Hechten, §. 268., geſchiehet, oder geſchehen kann, ſo wird hier nichts weiter davon gedacht.

Karauſchen mit Aepfeln.

§. 304.

Gutſchmeckende Aepfel werden geſchält, in Scheiben geſchnitten, in einen Schmortopf mit Wein, kleinen Roſinen, Butter, geſtoßenen Zimmt und Zucker gethan, zuſammen etwas auf- gekocht, die bereits mit Waſſer und Salz geſotte- nen Fiſche ohne Salzwaſſer in eine Schüſſel ge- legt, auf Kohlenfeuer geſetzt, die Brühe mit den

Aepfeln darüber gegoſſen, ſo verdeckt zuſammen etwas ſchmoren gelaſſen, und dann zur Speiſe auf den Tiſch gegeben. Sollte die Brühe aber von den Aepfeln nicht dick genug ſeyn, ſo muß man ungefähr einen Löffel voll weißes Mehl in ein wenig Wein anrühren, und dieß in die über den Kohlen ſtehende Schüſſel zur Brühe hinzugießen.

Eben ſo kann man dieſe Fiſche auch mit einer Holländiſchen Sauce, nach §. 275., zubereiten.

Karauſchen mit Dill.

§. 305.

Die Karauſchen werden mit Waſſer und Salz ziemlich gahr gekocht, ſodann wird recht viel grüner Dill ſehr fein gehackt, und mit etwas ſüßer Sahne, Butter und geſtoßenen Muskatenblumen daran gethan, zuletzt aber etliche Eyerdotter klar gequirlt und hinzugegoſſen, damit die Brühe dicke genug werde.

Karauſchen mit Kümmelbrühe.

§. 306.

Die Fiſche werden mit Salz und Waſſer gekocht, zugleich in einem Tiegel oder Caſſerolle etwas Biereſſig, gequetſchter Kümmel, Butter und geſtoßene Muskatenblumen aufs Feuer geſetzt und zuſammen etwas aufgekocht, und noch etliche Eyerdotter angerührt. Die Fiſche werden aus ihrer Brühe heraus in eine Schüſſel gelegt, die Schüſſel auf ein Kohlenfeuer geſetzt, die Brühe über

die Fiſche gegoſſen, und noch eine kurze Zeit ſte=hen gelaſſen, damit ſie von der Brühe durchzogen werden..

Giebeln.

§. 307.

Da dieſe Sorte von Fiſchen in allen Stücken oder eben ſo zubereitet werden können, wie alle=weile von den Karauſchen geſagt wortden iſt, ſo darf man hier keine Wiederholung machen.

Bley.

§. 308.

Je größer und fetter der Bley iſt, deſto wohlſchmeckender und geachteter iſt derſelbe. Man kann ihn wie den Karpfen ſieden und ſpeiſen, aber auch mit nachſtehender Kirſchmußbrühe zube=reiten:

Man macht das Kirſchmuß mit Wein etwas dünne, thut daſſelbe mit etwas Butter, geriebe=ner Zitronenſchale, Lorbeerblätter, Zucker, Zimmt und Nelken (beydes geſtoßen,) in ein Caſſeroll oder Tiegel über Kohlenfeuer, läßt alles ein we=nig aufkochen, nimmt den in Salzwaſſer gekoch=ten Fiſch aus ſeiner Brühe, legt ihn in dieſe Sauce, damit derſelbe darinnen etwas durchziehe, und vor dem Aufgeben auf den Tiſch wird noch etwas geſtoßener Zimmt und Zucker oben dar=über geſtreuet.

Braſſen.

§. 309.

Dieſer Fiſch wird bisweilen mit dem vorhergehenden Bley verwechſelt, weil beyde faſt von gleicher Geſtalt und Geſchmack ſind. Große Braſſen werden mehr geachtet als kleine, und die Zurichtung kann auf eben die Art und Weiſe geſchehen, wie im vorhergehenden Paragraph von den Bleyen geſagt worden iſt.

Raap.

§. 310.

Soll dieſer Fiſch als Salzfiſch gegeſſen werden, ſo wird er wie der Hecht geriſſen, in Stükken geſchnitten und in Salzwaſſer gekocht, nur darf derſelbe nicht zu lange über dem Feuer gelaſſen werden, weil er ſonſt zerfällt. Je größer dergleichen Fiſche auf den Tiſch gebracht werden, deſto mehr werden ſie geachtet.

Als Salzfiſch gegeſſen, pflegt man theils allerley Sallate, oder aber eine Merrettigſauce, nach §. 269. bereitet, auf den Tiſch dazu zu geben.

Mit einer Butterbrühe wird dieſer Fiſch alſo bereitet:

Wenn der Fiſch geſchuppt worden, ſo wird derſelbe mit Butter, ganz fein gehackter Peterſilie, geſtoßenen Muskatenblumen und geriebener Semmel gekocht, und ſo auf den Tiſch gegeben.

Stinz.

§. 311.

Je friſcher man den Stinz aus dem Waſſer haben kann, deſto beſſer iſt er, und er wird nur alsdann geachtet, wenn er noch als etwas Neues vom Jahre zu betrachten iſt, und da dieſer Fiſch ſchwer zu verdauen iſt, ſo darf er weder zu viel auf einmal, noch zu oft genoſſen werden, und am wenigſten von ſolchen Perſonen, welche einen ſchwachen Magen haben.

Man pflegt den Stinz häufig aus dem Salze, entweder mit einer ſauren Brühe, oder mit Merrettig, oder auch mit einer Kümmelbrühe gekocht, wozu man §. 250. 254. 257. und 306. Anweiſung findet, zu ſpeiſen.

Wenn der Stinz mit Waſſer und Salz, ohne weitere Zuthaten, geſotten worden, ſo muß das erſte Waſſer, womit er angeſotten worden, jedesmal weggegoſſen werden. Dieſe Fiſche müſſen ziemlich weich geſotten werden, weil man ſie gewöhnlich ganz zu ſpeiſen pflegt, und nur wenige Perſonen ſondern die Köpfe davon ab.

Kaulkopf.

§. 312.

Dieſe eben nicht ſehr geachteten Fiſche pflegt man theils als Salzfiſche zu ſieden, theils zu braten, und ſie werden weniger auf erſtere, als auf letztere Art zubereitet und zu Tiſche gebracht.

Rothauge.

§. 313.

Auch dieſe Gattung von Fiſchen ſtehen mit den gleich vorhergehenden in nicht gar zu großer Achtung, und kommen nur in fiſcharmen Gegenden zu einem Gaſtmahle mit auf den Tiſch. Gewöhnlich werden ſie aus dem Salze gekocht, und als Salzfiſche geſpeiſt, nur müſſen dieſelben von anſehnlicher Größe ſeyn, wenn ſie mehr geachtet werden ſollen. — Uebrigens bereitet man ſie auch mit einer ſauren Sauce, wie ſolche §. 273. angegeben worden.

Stockfiſch.

§. 314.

Wenn der Stockfiſch zuerſt wohl durchgeklopft worden, ſo wird derſelbe in mäßige Stükken geſchnitten, ſodann eine Zeitlang von wenigſtens vier und zwanzig Stunden eingewäſſert, auch während der Zeit einigemal mit friſchem Waſſer verſehen, ſodann rein abgewaſchen, mit kaltem Waſſer ans Feuer geſetzt, aber nicht heftig, ſondern ganz langſam gahr gekocht, weil er auf dieſe Weiſe mehr weich und mürbe wird. — Hierauf wird derſelbe zum Abkühlen in eine Schüſſel gelegt, von allen Gräten befreyet, und ſodann entweder mit einer Sauce von brauner Butter und Senf, oder brauner Butter mit klargehackter Peterſilie, auf den Tiſch gegeben, oder auch blos braune Butter über den Fiſch hergegoſſen.

Ferner ſo pflegt man den Stockfiſch auch mit jungen grünen Erbſen und Peterſilie alſo zu be-

reiten: Die grünen Erbſen werden mit Waſſer und Salz beſonders an das Feuer geſetzt, und wenn ſie ziemlich gahr ſind, ſo wird Butter, feingehackte Peterſilie, etwas geſtoßene Muskatenblumen und geriebene Semmel hinzu gethan, alles etwas zuſammen gekocht, zuletzt aber die Schüſſel mit dem gereinigten Stockfiſche über ein Kohlenfeuer geſetzt, die zubereiteten Erbſen darüber geſchüttet, und noch eine kurze Zeit ſtehen gelaſſen, damit der Fiſch von der Brühe etwas durchzogen werde. — Beym Anrichten wird noch ein wenig geriebene Semmel oben darauf geſtreuet.

Getrockneter Hering gekocht und gebraten.

§. 315.

Die Heringe roh zu eſſen, iſt eine ſehr gewöhnliche Sache, aber man pflegt ſie auch gekocht und gebraten zu ſpeiſen, wenn ſie hierzu gehörig vorbereitet worden ſind. Sollen Heringe alſo auf die eine oder die andere Art zubereitet werden, ſo müſſen ſie vorhero durch genugſames Einwäſſern von ihrem Salze befreyet worden ſeyn. Iſt dieſes geſchehen, ſo werden ſie abgetrocknet, und entweder in der Luft oder in der Küche bey gelindem Rauche getrocknet, und dann können ſie gekocht oder gebraten werden. — Will man gekochte Heringe ſpeiſen, ſo werden hierzu entweder märkiſche oder Steckrüben gekochet. Die Rüben werden aber beſonders, oder alleine, nach §. 284., gekocht, und zuletzt, wenn die Rüben gahr ſind, die in Stücken geſchnittenen Heringe darein gelegt, und nur ein wenig damit aufgeſotten.

Will man den getrockneten Hering gebraten ſpeiſen, ſo wird derſelbe mit Papier umwickelt, und ganz gelinde über Kohlen geröſtet oder gebraten. Man pflegt ihn am gewöhnlichſten mit Sauerkraut, welches vorhero beſonders gekocht und geſchmelzt worden, zu ſpeiſen, da denn die gebratenen Heringe oben über das Sauerkraut in der Schüſſel hergelegt werden.

Krebſe.

§. 316.

Die gewöhnliche Art, Krebſe zu ſieden, iſt, daß man ſie in Waſſer und Salz gahrkocht, hierauf trocken in eine Schüſſel legt, und ſolche alsdann mit Butter und Brod ſpeiſet. Auf eine andere Art bereitet man die Krebſe aber, entweder mit junger grüner Peterſilie, oder aber mit jungen grünen Erbſen alſo:

Die Krebſe werden vorhero in Salzwaſſer gahrgekocht, und wenn ſie erkaltet, ſo werden die Schwänze an den Seiten losgeſchnitten, ausgemacht, die Schale vom Rücken weggeworfen, die Scheeren aber an den Seiten nur alleine losgeſchnitten, und an dem Leibe gelaſſen. Hierauf bereitet man eine Sauce von klargehackter Peterſilie, Butter, geſtoßenen Muskatenblumen, Milch und etlichen Eyerdottern, legt die ausgebrochenen Krebſe darein, und läßt ſolche darinnen noch etwas mit aufſieden.

Will man die Krebſe aber mit jungen grünen Erbſen ſpeiſen, ſo bereitet man die Erbſen

hierzu nach §. 314., legt die ausgebrochenen Krebſe ebenfalls da hinein, und läßt ſie noch ein wenig mit aufkochen.

Beym Kochen der Krebſe hat man jedesmal dahin zu ſehen, daß kein todter mit geſotten werde, denn dadurch würde man nicht nur das ganze Gerichte verderben, ſondern ſich wol gar eine Krankheit zuziehen.

Achtes Kapitel.

Vom Braten der ſo mancherley Fleiſch-arten.

§. 317.

Oben im vierten Kapitel, §. 93., ſind bereits die nöthigſten beym Braten des Fleiſches zu beob-achtenden Regeln angegeben worden, welche alſo gehörig beobachtet werden müſſen, wenn man nicht ſchlechte oder unſchmackhafte Braten auf den Tiſch bringen will, ſie mögen nun am Spieſe oder nur in den gewöhnlichen Bratöfen gebraten werden.

Es kommen öfters Braten vor, welche eine Fülle, oder nach der Sprache der Köche, Farce, bekommen müſſen, wozu man einen Teig bereitet, der aber zu den verſchiedenen Braten auch auf verſchiedene Art dergeſtalt verfertiget wird:

Die Farce oder das Gefüllſel zu einem zu bratenden Truthahne oder dergleichen Henne wird ſo bereitet, daß man die eine Hälfte ſeiner Leber

in Waſſer gahrkocht, nach dem Erkalten auf einem Reibeiſen klar reibt, dieſes mit Eyerdottern, geriebener Semmel und geſtoßenen Muskatenblumen wohl vermiſcht, und dann den Kalekuten damit füllt. Die andere Hälfte von der Leber hingegen wird unter den einen Flügel eingeklemmt, und mit gebraten. Einige pflegen auch große und kleine Roſinen und feingeſchnittene Mandeln über den Füllteig zu thun.

Will man junge Tauben füllen und braten, ſo bedient man ſich hierzu eines Teiges, wie derſelbe oben §. 59. zu den Potagenklösgen vorgeſchrieben worden iſt, nur mit dem Unterſchiede, daß man ſtatt der Muskatenblumen etwas Thymian unter den Füllteig miſcht.

Schöps- oder Hammelbraten.

§. 318.

Beſſer iſt's, wenn man dergleichen Fleiſch nicht ganz friſchgeſchlachtet zum Braten anwendet, ſondern erſt zwey oder drey Tage alt werden läßt, und dann vor dem Braten recht ſtark durchklopft.

Man mag den Braten nun am Spieſe oder im Bratofen braten, ſo muß man denſelben vorhero mit ſogenannten Scharlotten, oder in Ermangelung dieſer, mit Knoblauch und mit Salbeyſtengeln gut durchziehen oder ſpicken, wovon der Braten einen ſehr angenehmer Geſchmack erhält. Manche Perſonen lieben zwar weder Scharlotten noch Knoblauch in den Braten, aber der Geſchmack iſt auch bey weitem nicht ſo angenehm, als wenn dieſe Zwiebelarten dabey angebracht worden. Es verſteht ſich übrigens von ſelbſt, daß alle Braten vorher gehörig geſalzt werden müſ-

ſen, ſie mögen am Spieſe oder im Bratofen gebraten werden. Der am Spieſe oder in der Pfanne befindliche Braten muß öfters mit dem ausbratenden Fette und Brühe begoſſen werden. Dieſer Braten erhält auch einen noch beſſern Geſchmack, wenn man etwas Eſſig mit in die Bratpfanne thut, und dann öfters mit der Brühe während dem Braten begießt. Einige pflegen den Schöpſenbraten vorher auch eine Nacht in Eſſig zu legen, wodurch derſelbe nicht minder einen angenehmen Geſchmack bekömmt.

Zum Schöpſenbraten kann man auch folgende Sauce bereiten, und in einer beſondern Schüſſel mit auf den Tiſch geben: Man nimmt etwas Butter, recht fein gehackte Zwiebeln oder Scharlotten, läßt dieſe in der Butter etwas aufbraten, aber nicht braun werden, gießt ſodann etwas Weineſſig und Zucker dazu, vermiſcht alles wohl, und giebt ſie mit auf den Tiſch.

Eine Schöps- oder Hammelskeule, oder Rücken, auf Wildprets-art zu bereiten.

§. 319.

Die Keule wird von dem ganzen Hintertheile eines Hammels eben ſo, wie von einem Stück Wild, abgelöſt, den Rücken, als einen Wildzimmel an beyden Seiten das Dünne abgehauen, und alles Häutige abgezogen; hierauf muß man ſie tüchtig klopfen, und mit gröblichgeſtoßenen Wachholderbeeren, etwas geſchnittenen Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Baſilikum, Lorbeerblättern, Salz und Eſſig, ein paar Nächte einbeitzen, ſodann aufhängen, damit die Feuchtigkeit ab-

laufe, nunmehro fein ordentlich mit Speck ſpicken, am Spieſe oder im Bratofen gahrgebraten, und während dem Braten fleißig begoſſen. Hierzu bereitet man alsdann folgende Sauce:

Man nimmt hierzu, entweder vorher gewäſſerte Sardellen oder guten Hering, einige Schalotten, etwas Kapern, nach Belieben auch etwas Champignons, hackt alles zuſammen klein, thut zuletzt, wenn der Braten bald gut iſt, ein Stück Butter in einen Tiegel, ſchmort ſolches zuſammen etwas durch, gießt noch etwas Brühe hinzu, rührt alles wohl durch, damit die Brühe etwas dicklich werde, ſtreicht es durch ein Haarſieb, entweder in eine beſondere Schüſſel, oder auch in die Schüſſel unter den Braten.

Lammsbraten.

§. 320.

Von einem ſchönen großen Lamme pflegt man gewöhnlich die Hälfte zu nehmen, mit Schalotten oder Knoblauch zu ſpicken, und mit einem Teige von geriebenen Semmel, Butter, Eyerdottern und geſtoßenen Muskatenblumen zu füllen, alsdann entweder am Spieſe oder in der Pfanne, unter öfterm Begießen mit Butter und Brühe, ſchön braun zu braten.

Kälberbraten.

§. 321.

Die Kalbskeulen pflegen einige mit Speck zu ſpicken, andere nicht, welches alſo von der Liebhaberey abhängt. Man gießt hierzu Bier in die

Pfanne, thut ein gutes Stück Butter hinzu, und begießt ihn unter langſamen Braten fleißig. Will man den Braten einen angenehmen Geſchmack verſchaffen, ſo gießt man ſtatt des Biers Landwein in die Pfanne. Beym Anrichten wird die kurz eingekochte Brühe noch mit etwas brauner Butter vermiſcht, wenn ſie nicht fett genug ſeyn ſollte, und giebt dieſe in einer beſondern Aſſiette zum Braten auf den Tiſch. Zu dergleichen Braten wählt man gewöhnlich ſchöne ſtarke Hinterviertel vom Kalbe mit ſtarken Nieren, denn die Niere iſt das niedlichſte Stück des Kälberbratens. Je fetter das Kalb geweſen, deſto geachteter iſt der Braten davon. Eine Kälberbruſt, oder ein Vorderviertel, wird niemals ſo hoch geſchätzt, wenn auch die Kälber am allerrareſten ſind; dahingegen werden erſtere auch bey Gaſtereyen als Hauptbraten geachtet, nämlich wenn ſie zu einer ſolchen Zeit auf den Tiſch gebracht werden, wenn die Kälber noch rar ſind, oder rar zu werden anfangen.

Kälberbraten mit einer ſauren Sauce.

§. 322.

Kälberbraten ſauer gemacht, kommt zwar bey Gaſtereyen nicht auf die Tafel; allein da ihn viele Perſonen auf dieſe Art gerne ſpeiſen, ſo ſoll hier die Zubereitung auch angeführt werden.

Man erwählt hierzu die Keule vom Kalbe, und wenn ſolche gehörig eingewäſſert und abgewaſchen worden, ſo wird ſie mit Salz berieben, mit etwas ſtarken Speckſtreifen, etwas Zimmt und Nelken geſpickt, ein paar Tage in guten Eſſig, in welchen einige zerquetſchte Wachholderbeere ge-

than worden, gelegt, unter fleißigem Begießen, nicht gar zu weich und fein braun gebraten, alsdann folgende Sauce hierzu bereitet:

Man röſtet etwas feines Mehl entweder in Butter oder in würflichgeſchnittenem Speck braun, gießt von der Bratenbrühe etwas hinzu, thut etwas geriebene Oberrinde von ſchwarzem oder hausbackenem Brode, auch etwas Kapern und feingeſchnittene Zitronenſchalen darein gethan, und die Sauce nicht zu dünne gemacht. — Beym Anrichten wird ein wenig von der Sauce in die Schüſſel unter den Braten gethan, der Braten mit Citronenſcheiben belegt, und mit dergleichen geſchnittenen Schalen beſtreuet, die übrige Sauce aber mit einer Aſſiette zum Braten auf den Tiſch gegeben.

Rindsbraten.

§. 523.

Es wird hierzu ein ſchönes Stück Fleiſch aus dem Hinterviertel genommen, und wenn dieſes Fleiſch friſch geſchlachtet iſt, ſo läßt mans erſt ein paar Tage an der Luft hängen, klopft es ſodann gut durch, beſtreuet es mit Salz, läßt daſſelbige einige Stunden liegen, tröpfelt nachher guten Eſſig darauf, legt in Scheiben geſchnittene Zwiebeln darüber, und läßt's ſolchergeſtalt bis den andern Tag liegen. Das nachher an den Spies geſteckte, oder in die Pfanne im Backofen gelegte Fleiſch wird bey gelindem Feuer, und recht fleißigem Begieſſen, gahr und braun gebraten, und dann auf den Tiſch gegeben. Wenn der Braten mürbe und nicht hart werden ſoll, ſo muß die Hitze, beſonders im Anfange, nicht zu ſtark ſeyn, und das

Fleiſch nur ganz gelinde gebraten werden. Rinderbraten iſt bey manchem ein geachteter Braten, wenn derſelbe von einem jungen Rinde genommen worden. Dahingegen wird derſelbe unter ſchlechte Gerichte gezählet, wenn das Fleiſch von einen alten Ochſen oder Kuh dazu genommen wird, weil er ſodann zäh und lederartig ausfällt.

Rindsbraten auf eine andere Art.

§. 324.

Man erwählt hierzu eben ein dergleichen Stück Fleiſch, wie gleich vorher geſagt worden iſt, ſchneidet alles Fett davon ab, und ſpickt daſſelbe, nachdem es gut durchgeklopft worden iſt, ziemlich dichte mit guten friſchen Speck, ſodann legt man daſſelbe mit etwas Butter in die Pfanne, begießt es fleißig, und wenn der Braten bald anfängt braun zu werden, ſo wird etwas Weineſſig und ein wenig Waſſer darzu gegoſſen, auch etwas Kapern daran gethan, der Braten völlig gahr gebraten, beym Anrichten die Brühe über den Braten in der Schüſſel gegoſſen, und noch mit Zitronenſcheiben belegt.

Einige pflegen den Rinderbraten am Spieſe auch folgendergeſtalt mit einer Rinde zu bereiten, indem ſie den Braten nach jedesmaligem Begieſſen mit Butter, mit etwas Mehl beſtreuen; nur muß dieſe Rinde nicht zu dicke gemacht werden.

Rinderbraten, ſauer.

§. 325.

Es wird hierzu ebenfalls ein ſchönes derbes Stück Fleiſch aus dem Hinterviertel eines Rindes

genommen, hierauf in guten Eſſig etliche Tage gelegt, mehrmalen darinnen umgewendet, ſodann herausgenommen mit ſtarken Speckſtreifen, die vorhero in klar geſtoßenen Nelken umgewendet worden, ſauber geſpickt, dann in die Bratpfanne gelegt, Wein, Eſſig und Waſſer daran gegoſſen, etwas Ingwer, Pfeffer, Wachholderbeere, ganze Zwiebeln und Lorbeerblätter hinzu gethan, unter langſamen Braten und öftern Begießen gahr gebraten, und kurz vor dem Anrichten ſo viel geriebene Oberrinde von ſchwarzem Brode daran gethan als nöthig iſt, die Brühe ſemiſch zu machen. Beym Anrichten werden die Zwiebeln heraus genommen, etwas Zucker zur Brühe gethan, der Braten in die Schüſſel gelegt, und die Brühe in einer Aſſiette darzu gegeben.

Schweinebraten.

§. 326.

Man erwählt hierzu theils die Ribbenſtücken, theils auch die Keulen von Schweinen welche nicht außerordentlich fett ſind, und von jungen Schweinen ſeyn ſollen. Wenn der Schweinebraten von keinem Speckſchweine iſt, als woran man nur die ſogenannten Schelrieben hat, und dieß die Seiten ſind; ſo muß man die Haut mit dem Meſſer, in einer gewiſſen Entfernung voneinander aufſchneiden. Bey einer Keule hingegen wird die Haut nicht aufgeſchnitten, und dieſe letztern Braten werden höher geachtet als die erſtern. Man beobachtet beym Braten dieſes Fleiſches eben dasjenige was man bey andern Braten zu beobachten hat; nämlich fleißiges Begießen und das Fleiſch zwar mürbe oder weich aber nicht zu ſtark zu braten.

Gänſebraten.

§. 327.

Wenn eine Gans gebraten werden ſoll, ſo muß ſie Tags vorher abgeſchlachtet werden. Wie die Gänſe beſchaffen ſeyn müſſen wenn ſie zum Braten gebraucht, und als gute Braten geachtet werden ſollen, dieß iſt bereits oben §. 107. bemerkt, auch was man beym Schlachten ausnehmen und fernern Vorbereitung zu beobachten habe §. 114. und 115. angezeigt worden.

Zahme Gänſe werden nicht geſpicket, ſondern in ihren Fette gebraten, und es wird ihnen wenn ſie ein paar Stunden vor dem Braten eingewäſſert geweſen, auch mit Salz inwendig ausgerieben worden, Beyfuß mit Aepfeln in den hohlen Leib eingeſtecket und derſelbe ſodann zugenähet. Der getrocknete Beyfuß muß von ſeinen Blättern befreyet worden ſeyn die Blüthknoſpen allein werden daran gelaſſen; allein vorher ehe der Beyfuß in die Gans geſtecket wird, muß derſelbe in Waſſer etwas abgeſotten ſeyn, weil er ſonſt nicht weich und eßbar wird.

Es hängt zwar von jedes Willkühr ab, was man für Aepfelſorten in den Gänſebraten ſtecken will; allein keine Aepfelſorte ſie ſey auch ſo gut als ſie wolle, ſchmeckt in und mit dieſen Braten ſo gut als die Borsdorfer Aepfel, und überdieſes erhält auch das Fleiſch einen ſehr angenehmen Geſchmack von dieſen Aepfeln. Soll die Gans an Spieße gebraten werden, ſo wird ſie der Länge nach an den Spieß geſteckt, mit kochendem Salzwaſſer, alsdann aber mit dem ausgebratenen Fette begoſſen. Wird ſie im Bratofen gebraten, ſo muß ſie mit etwas Waſſer in der Pfanne zugeſetzt, ganz

gelinde gebraten, und ebenfalls fleißig mit der Brühe und ihrem ausgebratenen Fette begoſſen, das übrige Fett aber von Zeit zu Zeit abgeſchöpft und beſonders aufbewahrt werden. Die Leber der Gans kommt nicht mit in die Pfanne, ſondern man pflegt ſie nach §. 208. und 9. beſonders zu kochen oder zu braten.

Entenbraten.

§. 327.

Wenn die Enten nach §. 114. u. 15. vorbereitet worden, ſo können ſie eben ſo wie die Gänſe entweder am Spieſe oder im Bratofen auf vorher gedachte Weiſe ohngeſpickt gebraten dann mit mancherley Zukoſten oder Sallaten geſpeiſt werden.

Man pflegt die Enten aber auch auf folgende Weiſe zuzurichten:

Enten gebraten mit Kaſtanien.

§. 328.

Wenn die Enten gehörig gebraten worden, ſo bereitet man hierzu folgende Sauce: Man röſtet in einem Tiegel etwas feines Mehl und Zucker (wozu man Farinzucker anwenden kann) ſchön gelbbraun, hierauf wird etwas Wein, Weineſſig, ganz fein gehackte Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, einige geſtoſſene Nelken, ein wenig Salz, geſottene und abgezogene Kaſtanien, auch etliche Zitronenſcheiben hinzu gethan, alles über gelinden Kohlenfeuer unter fleißigem Umrühren langſam gekocht bis die Brühe ſchmigt genug geworden iſt.

Beym Anrichten werden die Enten in die Schüſſel gelegt, und die Sauce oben darüber gegoſſen. Die Sauce darf aber nicht durch Hinzuthuung gar zu vielen Zuckers zu ſüße gemacht werden, ſondern ſie muß einen pikanten Geſchmack haben.

Gebratene Enten mit einer Zwiebelſauce.

§. 329.

Wenn die Enten vorhero braun gebraten worden, ſo werden alsdann eine ziemliche Menge Zwiebeln in Scheiben geſchnitten, dieſe in Butter weich gebraten, etwas Mehl darzu gethan, und wenn dieſes braun geworden, etwas Fleiſchbrühe nebſt geſtoſſenen Pfeffer und geriebene Muskatennuß darzu gethan, alles wohl untereinander gerührt, und wenn es kocht, die gebratenen Enten darein gelegt, damit ſie in dieſer Sauce etwas durchziehen, und kurz vor dem Anrichten wird noch ein wenig Weineſſig darzu gegoſſen, und endlich zur Speiſe angerichtet.

Sollen wilde Gänſe und Enten gebraten werden, ſo werden dieſe geſpickt. Letztere ſchmecken gewöhnlich nach Fiſchen, und um ihnen dieſen unangenehmen Geſchmack zu benehmen, ſo wird etwas Hering darein geſteckt. Gänſe und Enten können ſowohl am Spieſe als im Bratofen, letztere auch in einem ſogenannten Schmortopfe gebraten werden, es darf nur das fleißige Begießen und Umwenden nicht unterlaſſen werden.

Hühnerbraten.

§. 330.

Die alten Hühner werden gewöhnlich am beſten zu Potagen oder Suppen angewendet, und nur die jungen Hühner gebraten. Wenn ſie vorher nach §. 56. gehörig vorbereitet worden ſind, ſo wird ihnen grüne Peterſilie und Mayoran in den Leib geſteckt, an den Bratſpieß gebunden, und fleißig mit Butter begoſſen. Man kann ſie auch in einem Tiegel oder Schmortopfe ſehr gut über Kohlenfeuer braten.

Mehrentheils werden die jungen Hühner aber geſpickt und zwar mehr als auf einerley Art, nämlich theils mit Speck, theils auch mit Sardellen oder Hering, und dann entweder am Spieße oder wie gedacht in einem Schmortopfe oder Tiegel gebraten. Sollen ſie aber nur weiß oder blaßgelb gebraten und geſpickt werden, ſo verfährt man damit alſo:

Die vorbereiteten Hühner werden zuerſt an einem kleinen Spieß geſteckt, über Kohlen gehalten und mit Butter beſtrichen, damit ſie etwas anlaufen; Hierauf werden ſie abgetrocknet, und nach dem Erkalten fein ſauber und in ordentlichen Reihen mit friſchen zarten Speckſtreifchen geſpickt, nunmehro an den gewöhnlichen großen Bratſpieß geſteckt, oder auch blos daran gebunden und fleiſſig mit blos zerlaſſener Butter begoſſen. Dabey darf das Feuer aber nicht zu nahe daran gelegt werden, damit ſie nicht verbrennen.

Sollen ſie mit Sardellen oder Hering geſpickt werden, ſo müſſen die Sardellen oder Hering vorhero eingewäſſert, ſodann eben ſo wie der Speck in lange ſchmale Striemchen geſchnitten und mit

der Spicknadel ſauber geſpickt werden. Die Milch vom Hering wird ganz klar gehackt, unter die zum Begießen in der Pfanne befindliche Butter gemiſcht, und dann damit begoſſen.

Kapaunen zu braten.

§. 331.

Hierbey iſt nichts beſonders zu bemerken, ſondern ſie werden ſowohl in der Vorbereitung wie die jungen Hühner nach §. 56. als auch in Anſehung des Spickens und Bratens wie dieſe behandelt, und entweder am Spieße oder im Tiegel oder Schmortopfe gebraten.

Viele Perſonen lieben die Kapaunen mit Auſtern gefüllt und gebraten da man denn folgendermaſſen verfährt: Wenn die Kapaunen nach obiger Vorſchrift wie die jungen Hühner vorbereitet worden ſind, ſo werden ſie mit Speck geſpickt, inwendig mit Auſtern angefüllt und nunmehro wie bereits gedacht worden, gebraten und fleißig mit Butter begoſſen, zuletzt aber werden klar gehackte Auſtern mit Bratenbrühe und Butter vermiſcht, und die Kapaunen damit begoſſen. — Beym Anrichten werden Zitronenſcheiben darauf gelegt und die Brühe überher gegoſſen.

Junge gefüllte gebratene Hühner.

§. 332.

Hierzu erwählt man etwas große junge Hühner, und wenn dieſelben nach §. 56. verputzt, ausgenommen, gezäumt und eingewäſſert worden, ſo wird die Haut oben auf der Bruſt behutſam los-

gemacht, und davon nachſtehendes Gefüllſel bereitet; Man nimmt Herz und Leber von den Hühnern, etwas Speck von friſchen Schweinefleiſche, fein gehackte Schalotten oder Zwiebeln, etliche Eyerdotter, ein wenig geſtoßenen Pfeffer und geriebene Semmel, macht hiervon einen Teig und füllt davon etwas unter der losgemachten Haut ein, ſteckt die Hühner an den Spieß und brät ſelbige an dieſen oder in der Pfanne gahr. Zugleicher Zeit bereitet man hierzu folgende Sauce:

Man macht etwas Mehl in Butter braun, gießt ein wenig Fleiſchbrühe hinzu, thut fein geſchnittene oder gehackte Zwiebeln, Zitronenſcheiben, etwas Kapern, Schampignons und zerriebene Muskatennuß daran, läßt alles zu einer dicklichen Sauce einkochen, richtet dieſe in einer Schüſſel an, legt die Hühner oben darauf und giebt ſie zu Tiſche.

Gebratene junge Hühner oder Kapaunen mit Stachelbeeren.

§. 333.

Zu den auf vorgedachte Weiſe gebratenen Hühnern oder Kapaunen werden die Stachelbeere alſo zubereitet;

Wenn die nicht reif gewordenen Stachelbeere von Stielen und Blüthaugen gereiniget worden, ſo wird kochend heißes Waſſer darauf gegoſſen, und nur ſehr kurze Zeit darauf ſtehen gelaſſen, dann vermittelſt eines Durchſchlages das Waſſer abgeſeihet, die Beere in einen Tiegel gethan, hierzu ein wenig weißer Wein gegoſſen, auch etwas Butter, feingeſchnittene Zitronenſchalen, geſtoßener Zimmt und genugſamer Zucker hinzugethan, alles

über gelinden Kohlenfeuer langſam gekocht, zuletzt einige Eyerdotter in ein wenig Wein abgequirlt und darunter gerührt, damit die Sauce ſhemigt werde. Beym Anrichten wird dieſe Sauce in eine Schüſſel gethan, und die gebratenen warmen Hühner oben darauf gelegt.

Gebratene Tauben.

§. 334.

Wenn die zahmen jungen Tauben eben ſo wie die Hühner nach §. 56. vorbereitet und gezäumt worden, ſo werden ſie gefüllt, und entweder am Spiſee oder in einem ſogenannten Schmortopfe wohl verdeckt gahr gebraten, und wenn ſie auf letztere Art gebraten werden, öfters gewendet, damit ſie auf beyden Seiten braun werden.

Um die Tauben füllen zu können, ſo greift man mit dem Finger in den Schnitt, wodurch man den Kropf hervorgezogen, und drücket die Haut vom Halſe, bis etwas über die Bruſt hin, behende los, ohne die Haut zu zerreiſſen, und füllt dieſe Höhlung mit folgender Farce oder Fülle.

Man reibt friſche Butter zu Sahne, oder Schaume, miſcht etliche Eyerdotter, geriebene Semmel und ein wenig klar gemachten Thymian darunter, damit alles ein Teig werde, und füllt hiermit die jungen Tauben wie gedacht.

Hätte man junge wilde Tauben zum Braten gewählt, ſo werden dieſe nicht gefüllt, ſtatt deſſen aber geſpickt. Einige pflegen auch junge zahme Tauben zu ſpicken, um dieſe ſtatt wilden zur Speiſe auf den Tiſch zu geben.

Teuthühner oder Kalekuten zu braten.

§. 335.

Man erwählt hierzu junge ziemlich ausgewachſene Truthühner beyderley Geſchlechts, und wenn ſie nach §. 114. vorbereitet worden, ſo werden ſie mit der in gleich vorhergehenden §. bey den Tauben angezeigten Farce oder Fülle gefüllt, ſauber geſpickt, und entweder weiß oder gelblicht am Spieße gebraten, zuerſt aber mit etwas Salzwaſſer begoſſen. Doch pflegen manche die Truthühner auch ohngeſpickt zu braten, welches dahero von der Liebhaberey abhängt. Auch alte Truthühner und Hähne werden auf eben die Art gebraten. Man kann aber dieſe Art Hühner auch in der Pfanne in einem Bratofen füglich und gut braten, wenn man ſonſt nur wie bey andern Braten gehörig dabey zu Werke geht, und ſie zwar mürbe und gut braten läßt, aber ſolche nicht zu braun macht oder gahr ausdorret, oder verbrennet.

Sollen die vorbereiteten Truthühner ohngeſpickt gebraten werden, ſo werden ſie an den Spieß geſteckt, am Feuer getrocknet, zuerſt mit Salzwaſſer begoſſen, hierauf mit kalter Butter beſtrichen, ganz gelinde fort gebraten, und in der Folge immer mit Butter beſtrichen, und wenn ſie etwas Farbe bekommen haben, ſo wird ein mit Butter beſtrichenes Papier darum gebunden, und das Beſtreichen mit Butter ferner wiederholt, bis ſie gahr gebraten worden.

Rebhühner zu braten.

§. 336.

Wenn ſie gehörig ausgenommen, gezäumet geſpickt und gewäſſert worden ſind, ſo werden ſie entweder am Spieße oder in einem Schmortopfe in Butter bey öftern Begießen und Wenden gahr gebraten.

Faſanen zu braten.

§. 337.

Faſanen werden ebenfalls ausgenommen gezäumet, gewäſſert und dann am Spieße gahr gebraten. Sollen ſie weiß auf der Tafel erſcheinen, ſo wird Bruſt und Keulen mit Speckſcheiben belegt, dieſe mit Zwirn umwunden oder befeſtiget und der Speck bis zum Anrichten daran gelaſſen; will man ſie aber etwas braun haben, ſo wird der Speck eine kurze Zeit vorher ehe ſie völlig gahr geworden davon abgenommen. Die Hühner ſind zärter am Fleiſche als die Hähne, dieſe aber größer als jene.

Faſanen pflegt man den Kopf ungerupft abzuſchneiden, die Flügel wie den Gänſen abzuhauen und den Schwanz auszuraufen, und bey dem Anrichten wird Kopf, Flügel und Schwanz wieder bey den Faſan in die Schüſſel gelegt und ſo auf den Tiſch getragen.

Schnepfen zu braten.

§. 338.

Bey den Schnepfen wird das Eingeweide nicht ausgenommen, ſondern damit gegeſſen.

Wenn ſie rein gerupft, die Haut vom Kopfe gezogen, und die Füſſe wie den Droſſeln gedrehet, ſo wird der Schnabel ſtatt eines hölzernen Sparils durch den Leib geſtochen, alsdann geſpickt, oder auch ungeſpickt gelaſſen, ſo an den Spieß geſteckt, und bey gelinden Feuer langſam gahr gebraten und öfters mit Butter begoſſen. Zugleich wird eine Pfanne darunter geſetzt, in dieſe geröſtete Semmelſchnitten gelegt, damit das Abgetropfte von der Schnepfe darauf tröpfeln könne. Beym Anrichten werden dieſe Semmelſchnitten um die Schnepfen in der Schüſſel herum geleget.

Krammetsvögel gebraten.

§. 339.

Dieſe verſchiedenen Droſſelarten oder ſogenannten Krammetsvögel werden eben ſo wenig wie die Schnepfen ausgenommen. Man brät ſie entweder am Spieſe, da ſie denn an kleine Spießе geſteckt, und mit dieſen an den großen Bratſpieſe befeſtiget, und dann während den Braten fleißig mit Butter begoſſen werden bis ſie gahr geworden ſind; auch pflegt man ihnen wie den Schnepfen geröſtete Semmelſcheiben in die Pfanne unter zu legen und dieſe beym Anrichten in der Schüſſel mit umher zu legen oder wenn man keinen Bratſpies hat, da werden dieſe Vögel auf dem Roſte über Kohlen gebraten. Will man den Geſchmack dieſer Vögel noch verbeſſern, ſo ſtreuet man während dem Braten etwas klar geſtoſſene Wachholderbeere mit über ſie her.

Lerchen zu braten.

§. 340.

Die Lerchen pflegt man auch nicht auszunehmen, ſondern die Gedärme darinnen zu laſſen, und eben ſo werden ihnen auch die Köpfe nicht abgenommen. Man ſteckt ſie an kleine Spieße, ſalzt ſie ein wenig und brät ſolche auf dem Roſte unter fleißigem Begießen mit Butter über gelindem Kohlenfeuer gahr, nur muß man ſich hüten dieſe kleinen zarten Braten, nicht zu braun zu machen, oder ſie zu ſehr auszudorren. Man kann ſie aber auch ſehr gut im Tiegel braten.

Gebratene Lerchen mit Weinbeeren.

§. 341.

Viele lieben die gebratenen Lerchen mit Weinbeeren, auf folgende Art zubereitet, zu ſpeiſen. Sind die Lerchen auf dem Roſte gebraten worden, ſo macht man etwas Butter im Tiegel braun; iſt dieß aber in einen Tiegel geſchehen, ſo werden die Lerchen aus der Butter herausgenommen, thut Weinbeere darein und läßt dieſe darinnen durchſchmoren, richtet ſie in einer beſondern Aſſiette an, ſtreuet genugſamen Zucker und klargeſtoßenen Zimmt darüber und giebt ſie zu den Lerchen auf den Tiſch.

Haaſen zu braten.

§. 342.

Der Haaſe wird zuerſt geſtreift oder abgezogen, alsdann gehäutet, das heißt, die noch über den

Fleiſche ſitzende Haut vor dem Spicken noch abge⸗ macht; allein da dieſe Haut nicht ganz ſo wie das Fell herunter zu bringen iſt, ſondern nur Stück⸗ weiſe abgehet, ſo muß man behutſam damit um⸗ gehen, und ſie nur immer Stückweiſe abzunehmen ſuchen, und wenn ſie abreiſt, ſo fängt man immer von neuen wieder an, bis ſie völlig herunter iſt. Nach Vollendung dieſer Arbeit wird ihm Kopf, Hals, Vorderfüße abgenommen, und ohngefähr die Hälfte der Ribben des Vordertheils der Quere nach am Rücken des Haaſen gelaſſen, auch Lunge, Herz und Leber zum ſogenannten Haaſenklein ab⸗ genommen, die Nieren aber, ſo wie die Hinter⸗ läufte oder Füße am Braten gelaſſen. Der untere Theil von den Hinterfüßen wird nicht vom Felle entblößt, ſondern das daran bleibende rauhe Fell daran gelaſſen werden, weil dieß zur Zierde des Bratens dient, und damit die daran befindlichen Haare während dem Braten nicht abgeſengt oder verbrandt werden können, ſo wird etwas Papier über dieſen rauhen Theil gewickelt, und dieſes nach dem Braten beym Aufſetzen auf den Tiſch wiederum abgenommen.

Nach der gedachten Vorbereitung, wird der Haaſe etwas ausgewäſſert, alsdann fein ſauber mit Speck geſpickt, vorne durch den hohlen Leib, auch hinten durch die zwey Viertel mit hölzernen Speilern geſpeilert, an den Spieß geſteckt, und während dem Braten fleißig mit Butter begoſſen. Man kann einen Haaſen aber auch in der Pfanne im Bratofen ziemlich gut und ſaftig braten, nur muß die Hitze nicht zu groß ſeyn, und das fleißige Begießen nicht unterlaſſen werden.

Einige pflegen den Haaſen auch während dem Braten mit gutem ſüßen Rahm oder Sahne zu

begießen, wovon ein ſolcher Braten ſehr ſaftig und mürbe wird: allein wenn dieſes geſchehen ſoll, ſo muß es balde im Anfange, wenn der Braten an den Spieß geſteckt, oder in die Pfanne gelegt worden, unternommen werden, weil ſonſt der zu ſpäte oder zuletzt angegoſſene Rahm durch ſeine weiße Farbe den Braten ein unapetitliches Anſehen geben würde, mithin muß derſelbe zuletzt blos mit Butter begoſſen werden.

Es iſt auch noch zu bemerken, daß man dem Haaſen, wenn er gehäutet worden, das ſogenannte Schloß hinten entzwey ſchneide, damit das Weidloch recht gut gereiniget werden könne; denn wo dieß nicht geſchieht, ſo erhält der Braten einen ſehr üblen Geſchmack.

Beym Anrichten wird der gebratene Haaſe in eine beſondere Schüſſel gelegt, und die Butter aus der Bratpfanne darüber gegoſſen, oder nach Belieben die Butter auch in einer beſondern kleinen Schüſſel oder Aſſiette darzu auf den Tiſch gebracht, und beym Vorlegen mit herum gegeben.

Gebratene Haaſen pflegt man theils mit verſchiedenen Sallaten, theils mit gekochten friſchen Borsdorferäpfeln, geſchmorten Birnen, Stachelbeeren, Äpfelmuß, allerley gebackenen Obſt, Kirſchen, Aepfeln, Pflaumen, Birn und dergleichen, deren Zubereitung im folgenden Kapitel angegeben werden, theils auch mit Sauerkraut zu ſpeiſen. Das Sauerkraut wird beſonders gekocht und nach §. 93. bereitet, in einer Schüſſel angerichtet und der gebratene Haaſe oben darüber geleget.

Man pflegt aber auch blos das Uebriggebliebene von gebratenen Haaſen, wenn dieſelben vorhero alleine geſpeiſt worden, einen der folgenden Tage mit Sauerkraut zu eſſen, da denn das Ueberbleibſel in Stücken gehauen und dann mit dem Sauerkraute in einem Schmortopfe etwas durchgekocht und ſo angerichtet wird.

Eben ſo kann man auch die von einem Haaſenbraten übrig gebliebenen Keulen oder Hinterviertel zu einer folgenden Mahlzeit gut zu bereiten, wenn man dieſelben mit einem Meſſer etwas einkerbet, mit Butter beſtreichet, auf einen Roſt über gelindes Kohlenfeuer leget, mit etwas zerſtoßenen Wachholderbeeren beſtreuet, und ſolchergeſtalt gelinde aufbraten läßt.

Hat man Keulen von gebratenen Truthühnern oder Gänſen übrig behalten, und will von dieſen annoch ein gutes Gerichte auf die folgenden Tage bereiten, ſo werden auch dieſe auf vorgedachte Art auf dem Roſte gebraten, aber während dem Braten mit fein geſtoßenen Pfeffer und geriebener Semmel beſtreuet.

Hirſch- oder Rehbraten.

§. 343.

Das Hirſch- oder Rehwildpret wird gewöhnlich geſpickt, ausgenommen wenn die Hirſchzimmer ſehr feiſte (fett) ſind, ſo bedürfen dieſe des Spickens nicht, ja bisweilen findet man dergleichen Zimmer ſo fett, daß man wohl die Hälfte davon abſchälen kann und muß, ehe ſie gebraten werden.

An den Hinterzimmern der Hirſche und Rehe läßt man zur Zierde ihre Enden, (Schwänze)

und umwickelt dieſe mit Papier, damit ſie beym Braten nicht verbrandt oder die Haare nicht abgeſengt werden. Eben ſowohl dürfen die Läufte (Füße) nicht abgehauen werden, ſo wie auch die Schalen und Gruften (die vorderſten, die kleinen Klauen an den Läuften) nicht weggenommen werden dürfen. Die Läufte werden durch einen Schnitt zwiſchen der großen Sehne und dem Knochen der Beine zierlich durchgeſtecket und umgebogen, auch die Läufte mit Papier beſteckt: damit die Haare rein und unverſenget bleiben.

Beym Spicken dergleichen Braten, hat man darauf zu ſehen, daß dieſes fein dichte und in ordentlichen Reihen mit zarten langen Speckſtreifen verrichtet werde und nicht unordentlich oder nur hin und wieder etwas geſpickt ſey, denn je zierlicher dieſes verrichtet wird, deſto beſſer fallen dieſe Braten ins Auge.

Ein ſolchergeſtalt vorbereiteter Braten wird ſodann an den Spieß geſteckt, und während dem Braten fleißig mit Butter begoſſen. Iſt man aber mit keinem Bratſpieße in ſeiner Küche verſehen, und will dergleichen, wegen der dabey ohnvermeidlich entſtehenden großen Holzverſchwendung, nicht einführen, ſo können dergleichen Braten ebenfalls auch im Bratofen unter guter Behandlung ſehr wohlſchmeckend gebraten werden.

Rehbraten kann man dadurch, daß man denſelben mit geſtoßenen Wachholderbeeren etwas beſtreuet, einen angenehmen Geſchmack verſchaffen. Wer aber kein Liebhaber von Wachholderbeeren iſt, (wie man hin und wieder dergleichen Perſonen findet,) der bleibt bey der gewöhnlichen Art zu braten ſtehen.

Schwarzwildprets = Braten.

§. 344.

Bekanntermaßen wird von den Wildenſchweinen die Haut abgezogen, und da dieſes Wildpret gewöhnlich fett genug iſt, ſo werden dergleichen Braten auch nicht mit Speck geſpickt, ſondern blos mit ganzen Zimmt und Nelken beſteckt, und am Spieße oder in der Bratpfanne gut geſalzen. Einige pflegen dieſe Braten, ſtatt des Zimmts und Nelken, blos mit zerſtoßenen Wachholderbeeren zu beſtreuen. Wenn der Braten gahr gebraten worden, ſo wird derſelbe entweder mit ſeiner Brühe aus der Pfanne auf den Tiſch gegeben, oder aber nachſtehende Sauce darzu bereitet:

Man nimmt getrocknete ſaure Kirſchen einige Hände voll, zerſtößt dieſe in einem Mörſel, macht etwas feines Mehl in Zucker hochbraun, thut hierzu feingeſtoßenen Zimmt, feingeſchnittene Zitronenſchale, auch etwas Weineſſig und Waſſer, läßt alles zuſammen gelinde kochen, und wenn die Sauce dicke genug geworden, ſo ſtreicht man ſelbige durch ein Haarſieb, und giebt ſie in einer beſondern Aſſiette neben dem Braten auf den Tiſch.

Wildeſchweinskeule oder Zimmer, panirt.

§. 345.

Man kocht die Keule, Zimmer, oder auch ein Bruſtſtück, mit Waſſer, Wachholderbeeren, etwas Eſſig, Salz, Zwiebeln, auch wenn man will, noch mit einigen andern von unſern gewöhn=

lichen Gewürzkräutern, gahr. Hierauf nimmt man geriebene Semmel, geriebenes Schwarzbrod eben ſo viel, Butter, geriebene Zitronenſchale, Zucker, Mandeln und ein wenig geſtoßene Nelken, rührt alles zuſammen zu einem ſteifen Brey, überzieht damit die Keule oder Zimmer ohngefähr eines Querfingers dick, und bäckt daſſelbe in einer Tortenpfanne, welche unten und oben mit Kohlen verſehen iſt, gelbbraun.

Beym Anrichten kann hierzu eine beſondere Sauce, entweder von Kirſchen, oder Johannisbeeren, Stachelbeeren, oder auch von Sardellen, Schalotten, oder Wachholderbeeren auf den Tiſch geben, oder auch Compot von Aepeln, Birn, Quitten u. d. m. aufſetzen.

Wildeſchweinskeule oder Zimmer auf eine andere Art gebraten.

§. 346.

Wenn das Wildpret vorher eine Nacht in Waſſer eingewäſſert und abgeputzt worden, ſo macht man in das Fett mehrere ſchräge Einſchnitte, beſtreuet es mit Salz und geſtoßenen Nelken, legt daſſelbe nebſt etwas Lorbeerblättern in guten Biereſſig, läßt es mehrere Tage darinnen liegen, und brät es ſodann mit friſchem Eſſig in dem Bratofen unter öftern Begießen gahr.

Wildkeule mit Rahm oder Sahne, panirt.

§. 347.

Wenn die Wildkeule gehörig abgehäutet worden, ſo wird ſie mit feinen Speckſtreifen ſauber

geſpickt, an den Spieß geſteckt, und wenn ſie unter fleißigem Begießen faſt gahr gebraten worden, ſo wird ſie mit ſauerm Rahm begoſſen und bey jedesmaligem Begießen mit ganz fein geriebener Semmel, unter welche geſtoßene Nelken und Wachholderbeere gemiſcht worden, beſtreuet, welches Beſtreuen 3—4mal wiederholt werden kann, und wenn ſie endlich gahr gebraten iſt, ſo wird hierzu eine Sauce von Kapern, Sardellen, Schalotten, etwas Wein und Zucker bereitet, dieſe in die Schüſſel angerichtet und die Keule darein gelegt.

Wilden Schweinskopf zuzubereiten.

§. 348.

Die Haut am Kopfe wird nicht abgezogen, ſondern man ſteckt einen Spieß zum Maule hinein, welcher oben beym Genicke wieder herausgehet, und nun wird der Kopf über einem Feuer abgeſenget, und wo etwa noch Haare zurücke bleiben, ſolche mit einer glühend gemachten Schaufel oder andern Eiſen vollends weggeſengt. Während dieſer Arbeit wird derſelbe öfters mit Speck beſtrichen um ihn dadurch eine recht ſchwarzbraune Farbe zu geben. Nunmehro wird das Untermaul losgeſchnitten, damit daſſelbe hänge, und dann das obere auch, damit der Rüſſel überweg hänge.

Nachdem nun der Kopf gehörig eingewäſſert und gereiniget worden, ſo wird derſelbe mit Eſſig, Wein und Waſſer, von jedem gleichviel, vielem Salze, Lorbeerblättern und Salbey in einem großen irdenem Geſchirre gahr gekocht, und wenn die

Brühe während dem Kochen abnimmt, ſo muß wiederum etwas Wein, Eſſig und Waſſer zugegoſſen werden, damit es immer Feuchtigkeit genug habe, und endlich läßt man ihn in dieſer Brühe erkalten. Manche pflegen einen ſolchen Kopf in einem kupfernen Keſſel zu kochen; allein da derſelbe in der Brühe liegen bleibt und darinnen erkalten muß, ſo erhält er von dem Kupfer nicht allein einen unangenehmen bittern Geſchmack, ſondern es iſt auch der Geſundheit nachtheilig, weil Eſſig und Wein ſchädliche Kupfertheilchen auflöſen.

Beym Anrichten wird der Kopf nach unten zu gleich geſchnitten, auch die Haut ein paar Querfinger um den Kopf herum weggeſchnitten, damit das Weiße gegen das Schwarze beſſer absteche; und wenn er auf der Schüſſel angerichtet oder hingeſtellet wird, ſo ſteckt man ihm eine Zitrone, oder ſchönen gelben Äpfel ins Maul und beſteckt ihn übrigens noch mit allerley ſchönen Blumen, wie ſie die Jahrszeit darbietet, oder auch mit Myrrhen-, Zitronen- und Pomeranzenzweigen. Der ſolchergeſtalt angeputzte Schweinskopf wird alsdann zur Zierde, ſchon vor der Mahlzeit, auf die Tafel ſo hingeſtellt, daß er die Schüſſeln mit dem Gebackenen in ſeiner Mitte auf beyden Seiten habe. In Ermangelung der Blumen, oder Orangeriezweige, belegt man den Rand der Schüſſel mit Zitronenſcheiben.

Dieſen Schweinskopf pflegt man am gewöhnlichſten mit Weineſſig und geſtoßenem Pfeffer zu ſpeiſen.

Man kann einen dergleichen Kopf auch mehrere Tage vorher, ehe derſelbe geſpeiſt werden ſoll, in einer Brühe von Eſſig und Salz (aber nicht in kupfernem Geſchirre) aufbehalten, und ſelbſt dann, wenn er angeſchnitten worden, wiederum in dieſe Brühe legen, und ihn auf dieſe Weiſe eine Zeitlang zur Speiſe gut erhalten.

Zweite

Zweite Abtheilung.

Von mancherley Zukoſten und Sallaten zum Braten; Bereitung verſchiedener Ragouts; Bereitung allerley Kuchen und andern Backwerks; Verfertigung vielerley Paſteten; Mariniren, Räuchern und Einpökeln der Fiſche, und was man beym Anrichten und Auftragen der Speiſen zu beobachten habe.

Neuntes Kapitel.

Von den ſo mancherley Zukoſten und Sallaten zu allerley Braten.

Borsdorfer Aepfel.

§. 349.

Der Saft dieſes unſers inländiſchen vortreflichen Apfels iſt ſo beſchaffen, daß er in Hervorbringung des Geſchmacks allen übrigen Aepfelſorten den Rang abzugewinnen ſucht, und er iſt der einzige Apfel, welcher ſowohl grün als gekocht, von allen Menſchen als eine der geſundeſten Speiſen geliebt und genoſſen wird. Dieſe Aepfel dürfen aber nicht eher zum Kochen angewendet werden, als bis ſie grün ihre Reife erlangt oder eßbar geworden ſind.

Die Zeitigung dieſes Apfels, da er vom Baum genommen werden muß, iſt ohngefähr zu Ende des Septembers oder Anfangs Octobers; aber ſeine Reife läßt ſich nicht genau beſtimmen; denn bisweilen wird er früher eßbar als ein ander Jahr.

Gewöhnlich iſt er im Anfange des Decembers reif. Nur Schade, daß der lockere Geſchmack dieſes Tiſchapfels nicht viel länger als ein paar Monate dauert; denn im Februar fängt er bisweilen ſchon an mehlicht zu werden, und alsdann iſt er nur noch zum Kochen und Schmoren, oder zum Trockenmachen gut.

Hierbey iſt auch noch anzumerken, daß die kleinſten Aepfel einen Vorzug vor den größern im Geſchmacke haben.

Zum Kochen werden gewöhnlich die kleinen Borsdorfer Aepfel ausgeſucht, die großen hingegen zum grün Aufſetzen auf die Tafel aufbehalten. Dieſe Aepfel werden theils ungeſchält, theils auch geſchält gekocht und auf mancherley Art folgendermaßen bereitet.

Man nimmt ungeſchälte Aepfel ohne ihm die Stiele auszubrechen, thut ein Stück friſche Butter in einen Schmortopf, gießt etwas Waſſer hinzu, thut etwas gereinigten Anis daran, verdeckt den Schmortopf gehörig, und läßt ſie über gelindem Feuer durchkochen, doch ſo, damit die Brühe nicht zu dünne werde. Wenn einige Aepfel aufſpringen, ſo wird die Brühe davon die gehörige Dicke erhalten. Beym Anrichten wird Zucker und klarer Zimmt oben darüber geſtreuet.

Dieſe ſo bereiteten Aepfel pflegt man nicht alleine zu allerley Braten ſondern auch zu kalten gekochten Schinken, Pökelfleiſche, Bratwürſten, kurz, zu allen kalten Braten, zu zahmen und wilden Geflügel, und nicht minder zu Bratfiſchen auf den Tiſch gegeben und damit geſpeißt.

Noch mehr aber werden dieſe Aepfel geachtet, wenn ſie folgenderweiſe zubereitet werden: Die Aepfel werden gehörig geſchält, die Blüthen ausgeſchnitten, die Stiele daran gelaſſen, mit friſcher Butter, Wein und Zucker in einen Schmortopf gelegt, verdeckt bey gelindem Feuer weich geſchmort, kurz vor dem Abnehmen noch etwas fein geſchnittene Zitronenſchale hinzugethan, beym Anrichten mit genugſamen klaren Zimmt und Zucker beſtreuet, und zu allerley Braten geſpeißt. Es verſtehet ſich ſchon von ſelbſt, daß dieſe Aepfel beym Anrichten in der Schüſſel oder Aſſiette fein ordentlich einer neben dem andern hingeſetzt werden müſſen.

Ferner pflegt man dieſe Aepfel auch alſo zur Speiſe zu bereiten: wenn ſie gehörig geſchält worden, ſo ſchneidet man ſolche in nicht gar zu dünne Scheiben, thut friſche Butter in einen Tiegel oder Schmortopf, gießt Wein daran, thut kleine wohlgereinigte Roſinen, fein geſchnittene Zitronenſchalen und Zucker hinzu, und läßt ſie alsdann über gelindem Feuer, ohne die Scheiben in Mus zu verwandeln, allmählig durchſtofen. Beym Anrichten wird genugſamer Zucker und Zimmt oben darauf geſtreuet. Auch dieſe Aepfelſcheiben pflegt man zu mancherley Braten, gebratenen Tauben, auch wilden Geflügel warm auf den Tiſch zugeben.

Apfelmus.

§. 350.

Man erwählt hierzu eine gute wohlſchmeckende Sorte von Aepfeln, z. B. Stettiner, Reinetten u. d. m., ſchält dieſelben, ſchneidet ſolche

in mäßige Stückchen, ſchneidet die Kernhäuſer mit ſamt den Kern als unbrauchbar heraus, legt ein Stück friſche Butter in einen Schmortopf, gießt weißen Wein, oder Waſſer hinzu, je nachdem man dieſe Speiſe mehr oder weniger wohlſchmekkend machen will, und läßt ſie ſodann zugedeckt gelinde zu einem Muſe einkochen, oder man zerrührt ſie mittelſt eines ſogenannten Rührlöffels, und beym Anrichten wird noch etwas Zucker und Zimmt überher geſtreuet.

Will man dies Apfelmus noch wohlſchmekkender machen, ſo thut man zuletzt noch etwas recht fein geſchnittene Zitronenſchale daran, und läßt dieſe noch etwas mit aufkochen.

Dieſe Gerichte ſpeißt man ſowohl warm als auch kalt zu allerley Braten, ſo wie auch zu gepökeltem oder geräuchertem Rindfleiſche.

Grüne Birnen.

§. 351.

Die hierzu anzuwendenden Birnen müſſen ebenfalls von guten wohlſchmeckenden Sorten genommen werden, und dieſelben ſollen zwar reif geworden, aber weder überreif noch weniger ſchon teigig geworden ſeyn, weil dergleichen Birnen nicht mehr wohlſchmeckend ſind. Wenn die Birnen groß ſind, ſo werden ſie ohngefähr in vier, ſo wie kleine nur in zwey, Theile ungeſchält zerſchnitten, die Stiele daran gelaſſen, mit kalten Waſſer abgewaſchen und in einem Schmortopfe mit Waſſer und etwas Beyfuß verdeckt über gelindes Feuer geſetzt, und wenn ſie ziemlich gahr geworden, ſo wird, um die Brühe dicklich zu machen, etwas

feines Weizenmehl in einem beſondern Tiegel in Butter braun gemacht, und darzu gegoſſen. Um dieſen Birnen nicht allein einen beſſern Geſchmack, ſondern auch durch eine röthliche Farbe ein beſſeres Anſehen zu verſchaffen, ſo pflegt man etwas getrocknete Kirſchen damit zu kochen.

Ferner: ſo wird der Geſchmack ſolcher Birnen auch dadurch ſehr erhöhet, wenn man etwas Oberrinde von ganz ſchwarzem Brode ein wenig über Kohlen röſtet, das etwa davon verbrannte abſchabt, und dieſe Rinden alsdann zu den Birnen in den Schmortopf legt, und mit denſelben kochen läſſt.

Auf dieſe Art zubereitete Birnen ſpeißt man nicht alleine zu gebratenen Hühnern, Tauben und Carbonade, ſondern auch zu allerley gepökelten und geräucherten Fleiſche, auch zu Bratfiſchen, und jemehr ſie das Neue vom Jahre mit ſind, deſtomehr werden ſie geachtet.

Auf eine beſſere Art bereitet man die Birn geſchmort alſo: Man erwählt hierzu eine gute wohlſchmeckende nicht überreif gewordene Sorte, und je größer deſto beſſer, befreyet ſie von ihren Schalen und Blüthen läßt die Stiele daran, ſchneidet dieſelben kreuzweiß, ohngefähr bis an die Kern ein, damit ſie nicht aus einander fallen, thut dieſelben mit halb Wein halb Waſſer und friſche Butter in einem Schmortopf, ſtreuet etwas klar geſtoſſenen Zimmt und Zucker darein, und läßt ſie verdeckt über gelinden Feuer gahr kochen, ſo, daß die Brühe nicht dünne ſondern dicklich genug werde. Sind die Birnen nicht von der Art, daß ſie im Kochen roth werden mithin

eine angenehmere Farbe bekommen, ſo läßt man entweder etwas getrocknete Kirſchen mit kochen, oder aber man gießt ſtatt weißen, rothen Wein daran. Die ſogenannten ſchmelzenden Birnen, z. B. Birne Blanc u. d. gl. ſind hierzu eben ſo wenig wie taige Birnen anzuwenden.

Beym Anrichten ſetzt man Birne neben Birne in die Schüſſel und beſtreuet ſolche noch mit genugſamen klaren Zimmt. Die ſolchergeſtalt zubereiteten Birnen pflegt man zu allen Braten auf den Tiſch zu ſetzen und damit zu ſpeiſen

Grüne Pflaumen.

§. 352.

Da zu dieſen Pflaumen weder Wein noch Waſſer gegoſſen wird, ſondern dieſelben in ihrer eigenen Sauce oder Safte gahr gekocht werden ſollen, und die wenige Brühe nicht durch das Kochen in Tiegeln oder Schmortöpfen verringert werde, ſo erwählt man hierzu entweder eine zinnerne, oder porzelainerne Schüſſel von gutem Porzelan in welcher man übern Kohlen kochen kann, und letztere nimmt man dieshalb lieber hierzu, weil die Brühe der Pflaumen aus dem Zinn und dem gewöhnlich damit verſetztem Bleye während dem Kochen, leicht der Geſundheit nachtheilige metalliſch Theile ausziehen kann.

Man erwählt zu dieſer Speiſe ſchöne und recht reif gewordene Pflaumen, thut dieſe eine neben die andere nebſt friſcher ungeſalzener Butter etwas Zucker und geſtoſſenen Zimmt in die

Schüſſel, bedeckt dieſe mit einer wohl paſſenden Stürze oder andern Schüſſel, ſetzt ſolche über gelindes Kohlenfeuer, und läßt die Pflaumen ganz gelinde gahr ſchmoren, und ohne daß ſie aufplatzen, weil die unaufgeſprungenen Pflaumen zur größern Zierde auf der Tafel gereichen. Wenn ſie gahr oder weich genug geworden ſind, ſo wird noch etwas klarer Zucker und Zimmt oben darauf geſtreuet, und dieß Gemüſe zum Braten mit auf den Tiſch gegeben.

Stachelbeer.

§. 353.

Die zum Kuchengebrauche beſtimmten Stachelbeeren müſſen noch nicht vollkommen reif geworden oder weich und ſüße ſeyn; denn wenn dieſes iſt, ſo taugen ſie nicht mehr zum Schmoren, und bey ihrer Zubereitung hat man auch darauf zu ſehen, daß ſie nicht zerplatzen ſondern fein ganz bleiben, welches man dadurch bewirkt, daß ſie über ſehr wenigen Kohlenfeuer nur ganz gelinde durchſchmoren.

Wenn man in einem irdenen Tiegel etwas friſche nicht ſcharf geſalzene Butter mit etwas Zukker nur gelbbraun gebraten hat, ſo werden die gereinigten Stachelbeeren darein gethan, der Tiegel zugedeckt, und allmählig gahr gebraten. — Beym Anrichten wird noch eine gute Portion geſtoſſener Zimmt oben darauf geſtreuet.

Man bereitet ſie auch auf folgende Art: Die Stachelbeeren werden zuerſt in kochendes Waſſer gelegt, ſodann in einem Tiegel mit etwas Wein,

geſtoſſenen Zimmt und geriebene Zitronenſchale über gelinden Kohlenfeuer auf vorgedachte Art weich aber nicht zu Muſe gekocht, alsdann beym Anrichten mit Zimmt und Zucker gehörig überſtreuet.

Die ſolchergeſtalt zubereiteten Stachelbeeren pflegt man zu allerley Braten, Hühner, Tauben, Lamm- und Kalbfleiſch zu ſpeiſen.

Friſche Kirſchen zu ſchmoren.

§. 354.

Wenn die Kirſchen von ihren Stielen befreyet worden, ſo thut man dieſelben mit etwas Zucker in einen irdenen Tiegel und läßt ſie in ihren eigenen Safte ſchmoren bis ſie gut ſind; alsdann werden geröſtete Semmelſcheiben in eine Schüſſel oder Salatiere gelegt, die Kirſchen darauf gegoſſen, und mit geſtoſſenen Zimmt und Zucker beſtreuet zu allerley Braten auf den Tiſch gegeben.

Auf eine andere Art werden die Kirſchen ſo bereitet: Man thut etwas guten Wein und Zukker in einen Tiegel oder Caſſeroll, thut die von ihren Stielen gereinigten Kirſchen wenn Wein und Zucker eine Weile gekocht hat, darein, läßt ſie darinne ziemlich dicke einſieden, richtet ſie an und ſtreuet noch etwas zerſtoſſenen Zimmt darüber. Auch dieſe Kirſchen werden zu verſchiedenen Braten geſpeißt.

Grüne Pflaumen geſchält und geſchmort.

§. 355.

Man nimmt ſehr ſchöne reife Pflaumen, legt ſie in kochendes Waſſer, macht die Schale

oder Haut davon, ſchneidet ſie der Länge nach ziemlich auf, damit die Kern heraus gedrückt werden können, thut ſie in einem Tiegel oder Schmortopf mit etwas guten Wein und Zucker, läßt ſie über gelinden Kohlen zugedeckt einige Zeit ſchmoren, bis die Brühe etwas dicklich wird, die Pflaumen aber nicht zu Mus kochen, und ſtreuet beym Anrichten Zucker und Zimmt darüber.

Man kann ſie zu gebratenen Hühnern, Tauben und auch andern Braten aufſetzen und ſpeiſen.

Getrocknete Pflaumen.

§. 356.

Wenn die Pflaumen als ein gutes Gerichte gelten ſollen, ſo wird vorausgeſetzt, daß die getrockneten Pflaumen beym Abbacken weder unreif noch madig geweſen, ſondern vollkommen reif gewordene und ſüße Pflaumen hierzu angewendet worden ſind.

Die Pflaumen werden nachdem ſie mit laulichtem Waſſer abgewaſchen worden entweder mit kalten Waſſer oder mit Breyhahn zum Feuer gebracht, und wenn ſie ziemlich weich oder gahr ſind, und eine feine kurze Brühe erlangt haben, ſo werden ganz fein geſchnittene Zitronenſchalen daran gethan, dieſe noch ein wenig mit den Pflaumen gekocht, ſodann in einer Aſſiette angerichtet und ziemlich ſtark mit klaren weißen Zucker überſtreuet.

Wenn die Pflaumen wie gedacht, von guter Art waren, und auf die beſchriebene Weiße zubereitet worden ſind, ſo werden ſie ſehr geachtet,

und können auch bey Gaſtgeboten auf die Tafel gebracht, und zu mancherley Braten, ſo wie auch zu gekochten Schinken, kalten Pökel= und geräucherten Rindfleiſche zu allen Zeiten im Jahre geſpeißt werden. Prunellen werden eben ſo gekocht und zum Braten geſpeißt.

Getrocknete Kirſchen.

§. 357.

Die getrockneten Kirſchen können auf eben die Art wie die gleich vorher bemerkten Pflaumen gekocht und zubereitet und dann zum Braten auf den Tiſch gegeben werden.

Getrocknete oder gebackene Aepfel und Birn.

§. 358.

Bey den getrockneten Aepfeln und Birnen gilt eben dasjenige was gleich vorher von der Güte der Pflaumen geſagt worden iſt, nämlich ſie dürfen von keinen ſchlechten Sorten genommen noch unreif abgebacken oder beym Abbacken verbranndt ſeyn, weil man ſonſt ein ſchlechtes Gerichte erhalten würde. Abgeſchältes Obſt ſteht in mehrerer Achtung als das ungeſchälte.

Die Borsdorfer Aepfel behaupten unter den allen getrockneten Aepfeln ſo wie beym grünen Obſte ebenfalls den erſten Rang. Um dem Borsdorfer Aepfeln ihren an ſich ſehr angenehmen Geſchmack nicht zu benehmen, ſo werden ſie beym Kochen weder mit andern Aepfeln noch Birnen ver=

miſcht, ſondern für ſich alleine gekocht, und alſo zubereitet:

Die vor dem Abbacken ſchon geſchälten aber ganz gelaſſenen Borsdorfer werden mit ein wenig ganz friſcher ungeſalzener Butter, etwas Wein und Zucker in einen Schmortopf gethan, und darinnen zugedeckt gahr gekocht, kurz vor dem Anrichten aber noch etwas ganz fein geſchnittene Zitronenſchale daran gethan und mit dieſer noch ein wenig geſchmort. Beym Anrichten wird einer neben dem andern in die Schüſſel oder Aſſiette geſetzt und obenher mit klar gemachten Zimmt beſtreuet. Man ſpeißt dieſe Aepfel zu allerley Braten ſowohl, als zu Pökel- und geräucherten Fleiſche, gebratenen Hühnern, Tauben und wilden Geflügel.

Andere gute und geſchälte getrocknete Aepfelſorten können zwar auf eben die Art wie die Borsdorfer Aepfel gekocht und zubereitet, auch zu mancherley gebratenen geſpeißt werden; alleine ſie müſſen erſtern in Anſehung ihres Geſchmackes weit nachſtehen.

Abgeſchälte getrocknete Birne, werden mit ſamt ihren Stielen in halb rothen Wein und halb Waſſer mit etwas Zucker in einen Schmortopfe ziemlich weich gekocht, alsdann etwas klar geſtoſſener Zimmt daran gethan, noch einigemal zuſammen aufgekocht, und wenn die Birn weich genug und die Brühe kurz genug geworden, ſo werden ſie beym Anrichten eine neben die andere in die Aſſiette geſetzt, hierauf mit klaren Zimmt beſtreuet, und zu allerley gebratenen auch zu allen kalten Pökel- und geräucherten Fleiſche gegeſſen.

Man kann die getrockneten Birnen auch mit Pflaumen und Kirſchen zuſammen kochen, und damit eben ſo verfahren wie oben §. 358. bey den getrockneten Pflaumen vorgeſchrieben worden.

Eben ſo kocht man auch geſchälte Aepfel und Birne zuſammen nach der ſchon gegebenen Vorſchrift.

Man pflegt zwar auch ungeſchältes getrocknetes Obſt, Aepfel und Birn zu kochen, wenn es gute Obſtſorten ſind, doch iſt dies keine Speiſe bey Gaſtmalen, ſondern dies Gerichte wird nur bisweilen auf den Familien Tiſch gebracht, und dann gewöhnlich Klöſe dazu gekocht. Aepfel und Birn unter einander gekocht, giebt eine angenehmere Speiſe als jede Sorte allein, und um ſo mehr, wenn gute Sorten ſäuerliche Aepfel mit guten ſüßen Birnen zuſammen gekocht werden.

Wenn das ungeſchälte Obſt vorher in laulichtem Waſſer abgewaſchen worden, ſo wird daſſelbe mit Waſſer zum Feuer geſetzt, etwas Mehl in Butter bräunlich gemacht, und an das Obſt geſchüttet, damit die Brühe dadurch dicklich gemacht werde. Man kann auch ein wenig gebakkene Pflanmen mit darunter kochen, und den Geſchmack dieſes Obſtes dadurch verbeſſern.

Getrocknete Pfirſchen und Aprikoſen.

§. 359.

Dieſe Früchte geben eine ſehr angenehme Zukoſt zu allerley Braten ab, wovon ſie auf nachfolgende Weiſe zubereitet werden: Man thut etwas

friſche oder ungeſalzene Butter, Wein, geſtoßenen Zimmt und Zucker auch ein wenig geſchnittene Zitronenſchalen in einen Schmortopf und wenn es kochend iſt, ſo werden Pfirſchen oder Aprikoſen darein gelegt, aber nur bey ganz gelindem Kohlenfeuer geſchmort, doch ſo, daß ſelbige nicht zerplatzen oder in Mus verwandelt werden. Beym Anrichten wird eine neben die andere in die Aſſiette geſetzt, und noch etwas klar geſtoßener Zimmt und Zucker darüber geſtreuet.

Getröcknete Quitten.

§. 360.

Auch dieſe Frucht, welche geſchält ſeyn ſoll, iſt als eine angenehme Speiſe zu gebrauchen, und ſie ſchmecken beſonders angenehm, wenn ſie unter guten gebackenen Pflaumen mit gekocht werden, da man denn ohngefähr den vierten Theil Quitten unter drei Theile Pflaumen miſcht, und dieß Gemüſe alsdenn eben ſo wie beym Pflaumen ſchon geſagt worden, kocht und zubereitet auch zuletzt genugſamen Zucker oben darauf ſtreut, da ſie denn ebenfalls zu allerley Braten geſpeiſt werden.

Will man die geſchälten trockenen Quittenäpfel und Quittenbirn alleine kochen; ſo werden ſie mit etwas Wein und Waſſer gahr gekocht, endlich genugſamer Zucker daran gethan, auch beym Anrichten noch Zucker oben darauf geſtreuet.

Hahnebutten.

§. 361.

Bekanntlich hat man deren zweierley, nämlich Gartenhahnebutten und wilde, welche erſtere

nicht allein weit größer; ſondern auch fleiſchrei- cher als letztere ſind, und wenn man keine Gar- tenhahnebutten hat, ſo werden auch die wilden an deren Statt, entweder allein, oder auch mit großen Roſinen gekocht.

Am beſten werden die Hahnebutten mit halb Wein und halb Waſſer zum Feuer geſetzt, auch etwas friſche weniges Salz habende Butter zuge- ſetzt und gahr gekocht, zuletzt aber noch etwas feingeſchnittene Zitronenſchalen und Zucker daran gethan, und mit dieſen noch ein wenig aufgekocht. Will man große Roſinen mit darunter kochen, ſo werden dieſe erſt hinzu gethan, wenn die Hahne- butten ziemlich weich geworden ſind, damit die Roſinen nicht zerplatzen und zu Muſe werden. Aber auch die Hahnebutten dürfen nicht in Mus verwandelt worden ſeyn, ſie mögen allein oder mit Roſinen gekocht werden. Werden Roſinen zu- gleich mit gekocht, ſo wird beym Kochen kein Zucker dazu gethan, weil ihnen die Roſinen ſchon etwas Süßigkeit mittheilen, und es wird alsdenn blos beym Anrichten klargeſtoßener Zimmt und Zucker in die Aſſiette obenauf geſtreuet. — Dies wird aber auch beobachtet, wenn die Hahnebutten allein oder ohne Roſinen gekocht worden ſind.

Die Hahnebutten werden auch zum Braten auf den Tiſch gegeben, und beſonders zu gebrate- nen zahmen und wilden Geflügel geſpeiſt.

Von ſauren Zukoſten oder Sallaten.

Lactuke, Lattich.

§. 362.

Unter dieſen Namen verſtehet man gewöhnlich den kleinen jungen Sallat, welcher theils in Miſt= oder Treibebeeten, theils in einem freyen Garten erzogen wird, aus welchem man aber bey gehöriger Behandlung ebenfalls auch Kopfſallat erziehen kann. Dieſer junge Sallat alſo, wird theils kalt mit guten Baum= oder am beſten mit Provenceröhl und Weineſſig zubereitet, oder auch warm zugerichtet. Wenn der Sallat alſo gehörig geleſen und gewaſchen worden, auch das Waſſer rein davon abgelaufen (welches bey allen Gartenſallaten zu beobachten iſt,) ſo wird ein wenig Salz, Eſſig und Baumöhl darüber gegoſſen, und alles gut mit einander vereinigt. Einige miſchen auch feingeſchnittenes Schnittlauch unter die Lactuke.

Kräuterſallat.

§. 363.

Viele Perſonen lieben auch den ſogenannten Kräuterſallat, da denn mehrere junge Kräuter, z. B. Pimpinelle, Portulak, Gänſeſtöckchenblätter, Körbel, Sauerampfer, Sauerklee, Dragun u. dgl. Kräuter mehr oder weniger zuſammengemiſcht, und Sallat daraus bereitet wird, ſo wie denn auch einige unter die Lactuke dergleichen Kräuter mit untermiſchen.

Sehr häufig pflegt man den Sallat mit hartgekochten von den Schalen befreyeten und in vier Theile geſchnittenen Eyern garnirt, das heißt, dieſe zerſchnittenen Eyer werden auf dem ganzen Rande der Schüſſel herum, dichte neben einander gelegt, und ſo aufgetragen. Einige pflegen die harten Eyer auch ganz klein zu hacken und damit ſowohl den Sallat als den Rand der Schüſſel dicke zu beſtreuen.

Viele lieben auch Zucker oben auf den Sallat geſtreuet, andere aber ganz ſauer, mithin richtet dieß ein jeder nach Belieben ein.

Bey allen kalten Sallaten iſt es als eine Hauptregel zu bemerken, daß man niemals ſchlechtes, übelriechendes Baumöhl dazu anwende, denn es iſt nicht genug daß dergleichen Geſchmack den aller mehreſten Menſchen gar ſehr zuwider iſt, ſondern es verurſacht auch gewöhnlich ein Aufſtoſſen aus dem Magen, und es iſt ſelbſt der Geſundheit nachtheilig.

Brunnenkreſſe.

§. 364.

Die Brunnenkreſſe wird von vielen Perſonen ſehr gerne als Sallat im Frühjahre geſpeiſt, und je früher man dieſelbe im Jahre erhalten kann, deſto beſſer iſt es. Dieſe Brunnenkreſſe wird entweder wie anderer Sallat mit Salz, Eſſig und Baumöhl zubereitet und ſo als Sallat gegeſſen, oder man pflegt ſie auch recht klar zu machen, und eine Tunke mit Eſſig Zucker und Wein daran zu bereiten und dieſe ſtatt des Sallats zu genießen.

Man pflegt dieſen Sallat eben ſo zu Braten, geräucherten und Pökelfleiſche, Eyerkuchen und Eyern ꝛc. zu ſpeiſen.

Gartenkreſſe.

§. 365.

Dieſe wird auf eben die Art wie die Brunnenkreſſe zubereitet, auch mit Rapunzeln und Lactuke vermiſcht, zu vorgedachten Fleiſch- und Eyerſpeiſen genoſſen.

Kopfſallat, Staudenſallat.

§. 366.

Dieſe Gattungen Sallat, von welchen man vielerley Sorten, grünen, gelben, Forellen u. d. m. erbaut, wird von den mehreſten Menſchen geachtet, und den übrigen grünen Sallaten vorgezogen, auch vom Frühlinge an bis in den Herbſt zu haben. Je früher man denſelben theils aus den Miſtbeeten, theils aus dem freyen Garten haben kann, deſto mehr wird derſelbe geachtet, ſo wie denn dieſer Kopfſallat anch zu allen Zeiten als ein gutes Eſſen bey Gaſtgebothen auf den Tiſch gebracht wird und geachtet iſt, und mehrentheils kalt mit Salz, Eſſig und Baum- oder Provenceröhl zubereitet wird.

Man ißt dieſen Sallat auch zu allerley Braten, ſo wie zu Pökel- und geräucherten Fleiſche, Rindszungen, Knack- und Bratwurſt, gekochten und rohen Schinken, Eyerkuchen, Eyern u. d. m. Man pflegt dieſen Sallat ebenfalls mit etwas Zucker zu beſtreuen, oder klaren Zucker bey Tiſche

herum zu geben, damit ihn ein jeder nach Belieben entweder ſüße oder ſauer ſpeiſen kann.

Warmer Sallat, Speckſallat.

§. 367.

Manche Perſonen lieben auch dieſen warmen mit Speck zubereiteten Sallat, wozu man theils Lactuke, theils Kopfſallat anzuwenden pflegt.

Es wird hierzu Speck, Fettes und Mageres in kleine Würfel geſchnitten, dieſen in einem Tiegel über gelindem Feuer ausgebraten, ſodann vom Feuer genommen, guter Bier=Eſſig hinzugegoſſen, beydes mit einander vereiniget über Kohlenfeuer kochend heiß gemacht, hierauf über den Sallat hergegoſſen, und mit dieſen wohl vermiſcht auf den Tiſch gegeben. Man ſpeißt dieſen Sallat auch zum Braten, geräucherten= und Pökelfleiſche, ſo wie zu Schinken, Eyerkuchen, u. d. m. doch wird dieſer warme Sallat weniger als der friſche geachtet,

Endivien.

§. 368.

Man hat Sommer= und Winter=Endivien, und beyde Sorten werden von vielen Perſonen ſehr geachtet, und ſie werden dahero nach gehöriger Vorbereitung durch Verleſen und Waſchen mit Salz, Baumöl und Eſſig ſo wie andere Sallate zubereitet, auch eben ſo zu mancherley Braten, Schinken, Pökelfleiſch, geräuchertem Fleiſche Eyerkuchen, Würſten u. d. m. geſpeißt, auch von

einigen beym Anrichten obenher mit Zucker beſtreuet.

Rapunzel, Rawinzchen.

§. 369.

Garten und Feldrapunzel werden beyde auch als Sallat genoſſen, aber erſtere den letztern vorgezogen, weil ſie gröſſer und auch weicher ſind. Man pflegt dieſelben entweder allein, oder auch mit andern Sallatkräutern, deren oben gedacht worden, vermiſcht, und mit Salz, Eſſig und Baumöl wie andere Sallate zuzubereiten, und zu mancherley Braten u. dergl. zu ſpeiſen; doch werden ſie nur in Nothfall, wenn keine beſſern Sallate zu haben ſind, zu Sallat gebraucht. Man pflegt auch Selleryſcheiben, roh oder etwas abgeſotten, unter dieſem Sallat mit zu miſchen. Ferner ſo pflegen einige den Rapunzel Sallet auch warm mit Speck und Eſſig auf die bereits oben erwähnte Art zu verfertigen und zu ſpeiſen.

Gurkenſallat von friſchen Gurken.

§. 370.

Dieſer von den mehreſten Menſchen geachtete Sallat wird, wenn die Gurken reinlich abgeſchält und in dünne Scheiben geſchniteen, mit ein wenig Salz beſtreuet, guter Weineſſig und Baumöl auch etwas geſtoſſener Pfeffer daran gethan worden, ſodann auf den Tiſch gegeben und geſpeißt.

Manche pflegen nach der alten fehlerhaften Art, den Gurkenſallat lange Zeit vorher ehe er

geſpeißt werden ſoll, mit Salz zu beſtreuen, und dann allen Saft heraus zu preſſen, nachher aber dieſes Lederartige ungeſunde Eſſen erſt mit Eſſig, Pfeffer und Oel zur Speiſe zuzubereiten.

Dieſer kalte Gurkenſallat wird von Rechts-wegen nicht eher zubereitet als kurz vorher, wenn er auf den Tiſch kommen ſoll. Viele thun auch erſt bey Tiſche Salz, Eſſig, Baumöl und Pfeffer daran, um alle Brühe von den Gurken, als das geſundeſte um ſo mehr zu erhalten.

Man ſpeißt dieſen kalten Sallat eben ſowohl zu allen denjenigen Speiſen welche oben beym kalten Kopfſallat angeführt worden ſind, und bey allen Gelegenheiten.

Auch von eingemachten Gurken kann man Sallat machen. Man erwählt hierzu von den eingemachten nicht gar großen Gurken, und bereitet hiervon den Sallat auf eben die Art und Weiße wie gleich vorher von den friſchen Gurken geſagt worden iſt.

Eben ſo wird an manchen Orten auch warmer Gurkenſallat gemacht, und zwar auf eben die Art, wie ſogleich von warmen Krautſallat geſagt werden ſoll. Doch findet der friſche mehrere Liebhaber als dieſer.

Krautſallat.

§. 326.

Man ſucht von den Weiskohlköpfen diejenigen hierzu aus, welche recht feine Blätter, und

wenige Strünke haben, auch recht derb geſchloſſen ſind, und ſchneidet ſie ſo fein als möglich, wobey zugleich alle Strünke und feſten Ribben ausgeſchnitten und als hierzu unbrauchbar bey Seite gelegt werden. Der ſolchergeſtalt zubereitete Sallat wird hierauf ein wenig geſalzen, etwas geſtoßener Pfeffer darzu gemiſcht, und mit gutem Weineſſig und Baumöhl vollends angemacht, auch oben darauf beym Anrichten noch etwas Pfeffer geſtreuet. Man pflegt auch etwas rohen oder geſottenen Sellery in Scheiben hinzu zu thun, und ihn damit zu garniren.

Ferner, da viele den bunten Krautſallat und den rothen Eſſig lieben, ſo pflegt man unter den weiſſen Krautſallat auch etwas von blauen Kohlköpfen auf gleiche Art fein zu ſchneiden und unter jenen zu miſchen.

Dieſer kalte Krautſallat wird zu allerley Braten, rohen und gekochten kalten Schinken, Pökelund geräucherten Fleiſche, ſo wie zu Rindszungen, Bratwurſt, Eyerkuchen und Eyern, auch ſelbſt zu Bratfiſchen geſpeiſt.

Warmer Krautſallat wird auch von manchen Perſonen ſehr gerne gegeſſen, und alſo zubereitet: Man ſchneidet die Krauthäupter eben ſo wie ſchon vorhero geſagt worden iſt, ſodann wird friſche Butter in einem Schmortopfe oder Tiegel, (je nachdem man viel oder wenig Sallat bereitet,) zerlaſſen, der Sallat darein gethan und wenn derſelbe gut verdeckt durchgeſchmort worden, ſo wird der Eſſig hinzugegoſſen, damit noch etwas aufgeſotten, und damit die Brühe nicht lang, ſondern kurz erſcheine, ſo wird zuletzt noch ein wenig

feines Mehl daran gethan, auch etwas geſtoße- ner Pfeffer darunter gemiſcht. Man kann ſtatt der Butter auch Gänſefett zum Schmoren an- wenden. Einige thun an dieſen Krautſallat auch recht reife Pflaumen in kleine Striemen geſchnit- ten, oder aber gute ſüße und recht reife Wein- beere wodurch der öfters ſehr ſauer gewordene Sallat eine angenehme Süßigkeit erhält. Noch andere pflegen ſtatt Pflaumen oder Weinbeere, die zu ſtarke Säure des Sallats mit etwas Zucker zu mindern, nur muß der Sallat nicht zu ſüße da- mit gemacht werden.

Dieſer warme Krautſallat kann zu eben der- gleichen Speiſen, wie kurz vorher angezeigt wor- den, geſpeiſt werden, ſo wie man die damit an- gefüllte Schüſſel auch mit Bratwürſten und Car- bonade zu garniren pflegt.

Selleryſallat.

§. 372.

Der gereinigte Sellery wird in Scheiben ge- ſchnitten und abgeſotten, ſodann geſalzen, und wenn er gehörig abgekühlt iſt, wie anderer Sallat, mit Eſſig und Baumöhl zubereitet, auch dann zu verſchiedenen Braten, Bratwürſten, geräucherten Fleiſche u. d. m. geſpeiſt. —

Hopfenſallat.

§. 373.

Von den im Frühlinge aus den alten Hopfen- ſtöcken hervortreibenden Keimen oder jungen Schoſ-

ſen wird das Harte abgeſchnitten, das Weiche hingegen in Waſſer und Salz weich gekocht, ſodann in einen Durchſchlag gegoſſen, damit alles Waſſer rein ablaufe, alsdann mit Baumöhl und Eſſig wie anderer Sallat zubereitet.

Schminkbohnen-Sallat.

§. 374.

Die hierzu nöthigen Bohnen dürfen nicht alt ſeyn, ſondern müſſen jung abgenommen, alsdann in recht feine Striemchen geſchnitten, mit Waſſer weich gekocht, und wenn das Waſſer ganz rein abgeſeiht worden, ſo werden ſie nach dem Erkalten geſalzen, Eſſig und Baumöhl darüber gegoſſen, gehörig gemengt, und mit etwas geſtoßenen Pfeffer beſtreuet.

Vorgedachte beyden Sallatſorten kommen nur, wenn ſie noch jung und neu im Jahre ſind, auf den Tiſch, und werden theils zu Braten, theils zu Pökel- und geräuchertem Fleiſche gegeſſen.

Spargelſallat.

§. 375.

Man erwählt hierzu etwas ſtarken Spargel, reinigt und bindet ihn in Bündel, kocht denſelben in Waſſer weich, gießt das Waſſer davon rein ab, legt ihn einzeln Stengel an Stengel mit den Köpfen inwendig in eine Aſſiette, und wenn er genugſam erkaltet, ſo wird derſelbe mit Salz, guten Weineſſig und Baum- oder Provenzeröhl wie andre Sallate zugerichtet und zu allerley Braten auf den Tiſch gegeben.

Sardellenſallat.

§. 376.

Dieſer wird alſo bereitet: Man wäſſert die Sardellen einige Stunden ein, befreyet ſie von ihren Gräten, legt ſelbige in eine Aſſiette und ſchneidet die Oliven von den Kernen ſo rund aufgewickelt, als wenn die Kern noch darinnen wären. Hierauf nimmt man Kapern, Oliven und Sardellen, thut alles in eine Aſſiette, gießt Weineſſig und Provenzeröhl darauf, und miſcht alles unter einander, ſodann legt man die Sardellen in Ordnung, Kapern und Oliven dazwiſchen, und belegt den Sallat mit Muſcheln und Zitronenſcheiben.

Statt der Sardellen kann man auch guten eingewäſſerten und in zierliche Striemen wie Sardellen geſchnittenen Hering anwenden.

Heringſallat.

§. 377.

Der gut ausgewäſſerte Hering wird in kleine zierliche Würfel geſchnitten, und auf eben die Art auch Kälberbraten, ſo wie geſchälte Borsdorfer oder andere gute Aepfel, auch Kapern und kleine gewaſchene Roſinen darunter gemiſcht, alsdann wird Eſſig und Baumöhl darauf gegoſſen, und alles mit einander vermiſcht.

Einige laſſen auch die Roſinen weg, nehmen blos Kapern und miſchen auch feingeſchnittene Peterſilie und kleingeſchnittene Zwiebeln mit darunter.

Zehntes Kapitel.

Von Bereitung allerley Ragouts von den verſchiedenen Fleiſcharten.

Ragout von Haſen.

§. 378.

Ragout von Haſen macht man theils von übriggebliebenen gebratenen Haſen, theils auch von den ſogenannten Haſenklein auf folgende Art:

Wenn das Haſenklein für ſich in Waſſer und Salz ziemlich gahr gekocht worden, ſo wird etwas feingeſchnittener Speck in einem Tiegel gethan, ein wenig feines Mehl darinnen gebräunt, der Tiegel vom Feuer genommen, hierzu etwas Brühe des Haſenkleins, etwas Weineſſig, ein wenig geſtoßener Zimmt, Nelken und Zucker gethan, wieder aufs Feuer gebracht, das Haſenklein darein gelegt, und darinnen vollends gahr geſchmort.

Auf eine andere Art wird dieſes Haſenragout alſo bereitet: Man macht etwas Mehl in Butter braun, gießt hierzu etwas Bratenbrühe und kochendes Waſſer, thut ferner klargehackte Schalotten, oder in deren Ermangelung Zwiebeln, gehackte Champignons, und friſche oder eingemachte in dünne Scheiben geſchnittene Gurken hinzu, läßt alles zuſammen aufkochen, legt das Haſenklein darein, und läßts mit dieſem noch eine kurze Zeit gelinde durchkochen. —

Auf eben die Weiſe bereitet man die Ueberbleibſel von gebratenen Haſen, wenn die Knochen zerhauen und mäßige Stückchen davon gemacht worden ſind.

Ragout von Roth- oder Schwarzwildpret.

§. 379.

Wenn das kleine Fleiſch von Roth- oder Schwarzwildpret in proportionirliche Stücken zerhauen und vorhero ziemlich gahr gekocht worden, ſo bereitet man eine von den im vorhergehenden §. angegebenen Saucen, legt das Wildpret darein, und läßt ſolches noch eine kurze Zeit darinnen aufkochen. Liebhaber von Wachholderbeeren thun an dergleichen Brühen auch ein paar zerquetſchte oder zerſtoßene Wachholderbeeren.

Auf eben dieſelbe Art kann man auch die übrigen Reſte von Roth- oder Schwarzwildpretsbraten als Ragout zubereiten, wenn ſie vorher in kleine Stücken gehauen oder geſchnitten worden. —

Ragout von Kalbsbraten.

§. 380.

Man läßt etwas Mehl mit Butter in einen Tiegel mit einigen feingeſchnittenen Zwiebeln ſo lange röſten bis es gelbbraun geworden iſt, thut ſodann einige Löffel voll Weineſſig, etwas Bratenbrühe, und geſtoſſene Muskatenblumen und Pfeffer nebſt etwas Schampignons, oder auch gekochte Morgeln und den geſchnittenen Braten darzu, und läßt alles zuſammen einige Zeit kochen und die Brühe etwas dicklich werden.

Kalbsbraten-Ragout auf andere Art.

§. 381.

Man ſchneidet und hackt den Kälberbraten klein, thut ſolchen in ein Caſſeroll oder Schmortopf, und thut hierzu einen gut ausgewäſſerten und kleingehackten Hering, fein gehackte Zwiebeln, und klein geſchnittene Zitronenſchalen, etwas Wein und Fleiſchbrühe, gekochte und klein gehackte Morgeln und etwas geriebene Muskatennuß, läßt alles dieſes über gelinden Kohlenfeuer langſam durchkochen, thut zuletzt noch geriebene Semmel daran, und beſtreuet das Eſſen beym Anrichten mit ein wenig geriebene Semmel.

Ragout von Schöpſenbraten.

§. 382.

Es wird etwas Mehl in Butter braun gemacht, ſodann etwas Brühe hinzu gegoſſen, et-

was geſtoſſener Pfeffer: geriebene Muskatennuß, fein gehackte Zwiebeln, Zitronenſcheiben, etwas gewäſſerter und klar gehackter Hering oder Sardellen, Kapern, Schampignons nebſt dem in Scheiben geſchnittenen Braten hinzu gethan, uud alles zuſammen eine Zeitlang gekocht.

Ragout von Schöpfenbraten auf andere Art.

§. 383.

Wenn etwas Mehl in Butter braun gemacht worden, ſo wird etwas Wein und Waſſer hinzu gegoſſau, Kapern, Schampignons und Zitronenſcheiben nebſt dem in Scheiben geſchnittenen Braten darein gethan, und alles zuſammen einige Zeit gut durchgekocht.

Ragout von Gänſebraten.

§. 384.

Man thut etwas Bratengallerte, Fleiſchbrühe nebſt ein wenig Wein, Zitronenſcheiben und geſtoſſenen Pfeffer in einen Tiegel, thut hierzu noch eine ziemliche Parthie geſchälte und in kleine Stücken geſchnittene Borsdorfer Aepfel, ſo wie fein gehackte Zwiebeln darzu, legt die in Stücken geſchnittene Gans darein, und läßt alles genugſam durchkochen, und damit die Brühe ſchmigt werde, ſo wird zuletzt noch etwas geriebene Semmel darein gethan.

Ragout von Truthaus Braten.

§. 385.

Wenn der übriggebliebene Braten in proportionirliche Stücken geſchnitten in einen Tiegel oder Schmortopf gethan worden, ſo wird hierzu Brühe von Braten oder Butter, oder Fleiſchbrühe, viel Kapern, etwas gehackte Zwiebeln, geſtoſſener Pfeffer und Zitronenſcheiben hinzu gethan, alles zuſammen gut durchgeſchmort, zuletzt etwas geriebene Semmel beygethan, und beym Anrichten ein wenig geriebene Semmel darüber geſtreuet.

Ragout von gebratenen Tauben.

§. 386.

Wenn die Tauben in Viertel geſchnitten worden, ſo werden ſie mit Butter in einen Tiegel gethan, klar gehackte Zwiebeln, gewäſſerter und klar gehackter Hering oder Sardellen und ein wenig Mehl daran gethan, etwas Braten Brühe, oder ſtatt dieſer Waſſer und Wein hinzu gegoſſen, auch Zitronenſcheiben darein gethan, und alles etwas durchgeſchmort. —

Frikaſſe von Hühnern.

§. 387.

Die Hühner dürfen nicht zu gahr gekocht worden ſeyn, dann werden ſie in proportionirliche Stücken geſchnitten. Butter wird in einen Tiegel oder Schmortopf zerlaſſen, ein wenig Mehl darein gerührt, etwas Fleiſchbrühe, ein wenig

Salz, gut gewaſchene und klein geſchnittene Morgeln, etwas geſtoſſene Muskatenblüten, nebſt gehackter Peterſilie und fein geſchnittenen Zitronenſchale, ſo wie etwas Wein und Weineſſig darzu gethan, alles zuſammen etwas gekocht, die Hühnerſtücken darein gelegt, und in dieſer Brühe eine Weile gekocht. Hierauf werden etliche Eyerdottern abgerührt, dieſe unter beſtändigen Umrühren nebſt etwas Butter hinzu gethan, und dann warm angerichtet.

Weiſſes Fricaſſe von Kalbfleiſch.

§. 388.

Man thut ein Stück Butter in ein Caſſeroll oder Schmortopf läßt ſolche zerſchmelzen, rührt ein klein wenig Mehl darein und läßt ſolches ein wenig braten, thut ein wenig klar gehackte Zwiebeln und Peterſilie hinzu, rührt alles übern Feuer einige Augenblicke um, legt von Kalbsbraten geſchnittene Scheibenſtücken mit ein wenig Salz und Pfeffer darein, gießt noch ein wenig Fleiſchbrühe hinzu, und läßt alles ein wenig aufkochen. Zuletzt macht man eine dickliche Brühe von etlichen Eyerdottern, Rahm und gehackter Peterſilie, rührt dieſe beſtändig übern Feuer, damit es nicht gerinne, und richtet die Speiſe warm an.

Eilftes Kapitel.

Von Bereitung mancherley Kuchen und anderm Backwerke.

§. 389.

Da es in ſehr vielen Häuſern eingeführt iſt, daß nicht allein an feſtlichen Tagen oder bey Gaſtereyen, ſondern auch außer dieſen, wohl wöchentlich ein oder mehreremale Kuchen oder auch anderes Backwerk auf den Tiſch gebracht wird, und man theils nicht aller Orten Gelegenheit hat aus den Städten von Bäckern oder dergleichen zu erhalten, theils weil es auch wider gute Wirthſchaft laufen würde, wenn eine Hausmutter Kuchen oder ander Gebackenes jedesmal von fremden Orten erkaufen wollte, welches ſie bey eigener Bereitung nicht alleine weit wohlfeiler, ſondern auch beſſer erlangen kann; ſo iſt es wohl nothwendig daß eine Hauswirthin auch in dieſem Fache nicht unerfahren ſey und ſich dieſe Leckerbiſſen ſelbſt bereiten könne. —

Es ſind hier zwar nicht alle Arten von Kuchen und Backwerke beſchrieben worden, aber man hat doch eine gute Auswahl aus den ſo mancherley Vorſchriften zu machen geſucht, auch mehrentheils ſolche gewählt, die bey Perſonen mittlern Standes am gewöhnlichſten und brauchbarſten ſind, und welche theils von mir, theils von meinen Freundinnen nach den von andern guten Hausvätern erhaltenen Anweiſungen nachgemacht worden, dabey iſt zugleich auf ſolch Backwerk Rückſicht genommen welches nicht ſo außerordentlich mühſam und koſtbar zu bereiten iſt, und wovon das mehreſte doch in ſolcher Achtung ſtehet, daß es bey den größten Gaſtgebothen auf die Tafel gebracht werden kann.

Wenn man Kuchen oder anderes Backwerk bereiten will, ſo werden hierzu mancherley Zuthaten und gewiſſe Werkzeuge erfodert, von der mehr oder wenigern guten Beſchaffenheit dieſer Ingredientien die mehr oder wenigere Güte des Backwerks abhängt, ſo ſollen hier erſt gewiſſe gemeine Erinnerungen dieshalb gemacht werden.

Von dem zum Backwerk nöthigen Mehle.

§. 390.

Unter den verſchiedenen uns bekannten Mehlarten kann zum Kuchenbacken auf den Herrſchaftlichen Tiſch, kein anderes genommen werden als von Waizen, und zwar von den ſogenannten feinen oder weißen Waizenmehle; denn bekanntermaßen pflegt man dreyerley Gattungen von Mehl aus dem Waizen zu bereiten, als ganz weißes, mittlers und ſchwarzes, und zu den ganz feinen

Gebäcke wird ſogenanntes Kraftmehl angewendet, deren Zubereitung jede Hausmutter ſelbſt beſorgen kann, und wozu weiter unten die nöthige Anweiſung folgen ſoll. Von dem ſogenannten Mittelmehle können zwar auch verſchiedene Kuchen bereitet werden, allein da die davon gefertigten Kuchen weder ſo weiß, noch ſo gut vom Geſchmacke ſind, ſo wird dergleichen Mehl mehrentheils nur zu Kuchen für das Geſinde angewendet.

Es iſt bereits in der erſten Abtheilung im erſten Kapitel geſagt worden, daß das zum Brodbacken nöthige Mehl wenn daſſelbe aus der Mühle gebracht worden, nicht alleine gut aufbehalten werden müſſe, ſondern daß es auch einige Wartung erfodere damit es weder dumpfig werde noch ſonſt verderbe, und dieſe daſelbſt gegebenen Regeln müſſen beym Waizenmehle um ſo mehr betrachtet werden, weil der Waizen vor dem Mahlen mehr als das Korn angefeuchtet wird, das von jenem bereitete Mehl weit feuchter nach Hauſe gebracht wird, und dann bey nicht gehöriger Wartung ſehr leichte einen ſauren dumpfigen Geſchmack annehmen, und ſomit zum Kuchenbacken nicht alleine untauglich, ſondern auch ungeſund werden kann; denn man darf nicht glauben, daß der dumpfige Geruch und Geſchmack vielleicht durch das zu den Kuchen hinzuzufügende Gewürze vertrieben werden könne, nein, durch nichts kann ein ſolcher übler Geruch gänzlich vertrieben werden, und in dergleichen feinen Gebackenen bleibt ein ſaurer oder dumpfiger Geſchmack immer ſehr hervorſtechend, mithin würde es ein Hauptfehler von einer Hausmutter ſeyn, wenn ſie ihr Gebackenes auf dieſe Art herunter ſetzen und verderben wollte.

Butter.

§. 391.

Es iſt bekannt, daß zu alte ranzigſchmeckende Butter den Kuchen und Backwerke allezeit einen üblen ſehr unangenehmen Geſchmack beybringe, mithin iſt dergleichen Butter niemals hierzu anzuwenden. — Auch gar zu ſcharf geſalzene Butter muß man nicht dazu gebrauchen und im Fall man nicht mit friſcher wenig Salz habender Butter verſehen iſt, ſo muß man die zu ſcharf geſalzene Butter durch öfteres Waſchen und Umarbeiten und durch mehrmaliges Aufgießen friſchen Waſſers von ihrem Salze zu befreyen ſuchen, aber vor dem Gebrauche auch alles Waſſer ſo viel als möglich davon wegſchaffen, damit das Gebäcke durch zu viele Feuchtigkeit nicht ſchliffig gemacht werde. Wollte man endlich ſogenannte Faßbutter zum Kuchen gebrauchen, ſo muß man auch bey dieſer einige Vorſicht anwenden; denn wenn die hölzernen Gefäße, in welchen die Butter befindlich iſt, nicht aus Tannen- oder Fichten-, ſondern Kirſchenholze beſtehen, ſo wird die darinnen aufbehaltene Butter einen Kiehngeſchmack angenommen haben, und dieſen Geſchmack auch dem Gebäcke ſo ſtark mittheilen, daß derſelbe vor alles vorſchmecken wird.

Hefen.

§. 392.

Hefen oder Bärme wird bey vielen Kuchen angewendet, um den Teig dadurch aufgehend

und locker zu machen. Dieſe Hefen ſollen wo möglich von Weißbiere oder doch wenigſtens nicht von bittern Lagerbieren genommnn werden, und überdieſes müſſen ſie friſch und weder alt noch ſauer ſeyn, weil Hefen von ſehr bittern braunen Bieren dem Kuchen nicht alleine einen bittern Geſchmack, ſondern auch eine braune Farbe mittheilen, und ſind ſie alt, oder verdorben, ſo bleibt der Teig ſitzen und das Gebäcke wird verdorben. Selbſt unter den ſogenannten Ober- und Unterhefen iſt ein Unterſchied in Anſehung ihrer Güte, und erſtere verdienen allezeit den Vorzug vor letztern weil ſie kräftiger ſind und dahero in geringerer Quantität angewendet werden können.

Rahm und Milch.

§. 393.

Aller Rahm oder Milch, ſo zum Kuchenbacken angewendet wird, muß friſch und nicht ſauer geworden ſeyn. Wird Rahm oder Sahne darzu genommen, ſo nimmt man hierzu am liebſten den, von der den Tag vorher gemolkenen Abendmilch, welcher den darauf folgenden Morgen abgenommen worden.

Eyer.

§. 394.

Selbſt bey den Eyern darf man nicht gleichgültig ſeyn, ſondern man muß zu ſeinem Gebäcke friſche Eyer erwählen, weil alte nach den Lager ſchmeckende Eyer, wenn ſolche z. B. in dumpfig-

ten Heckerling oder übelriechenden Sägeſpähnen u. d. m. aufbewahrt werden, ſo haben ſie den Geruch und Geſchmack davon angenommen, und theilen ſolchen auch dem Kuchenwerke mit. Die beſten Eyer ſind die, wenn die Hühner grünes freſſen, alsdann ſind die Dottern der Eyer ſchön gelb, und dieſe theilen nunmehro auch den Kuchen eine angenehme gelbe Farbe mit.

M u s.

§. 395.

Da man zu verſchiedenen Kuchen und Torten mancherley Mus, z. B. von Kirſchen, Pflaumen, ꝛc. als eine Fülle anzuwenden pflegt, und dieſe Musarten bisweilen mit etwas beſchlagen oder mit Schimmel verſehen iſt, ſo muß man nicht allein obenauf ſitzenden Schimmel aufs beſte davon hinweg nehmen, ſondern man muß ſelbſt auch etwas von den unter dem Schimmel ſeyenden Muſe abſondern, weil ſolches einen müchzenden oder dumpfigten Geſchmack von den oberhalb geſeſſenen Schimmel angenommen hat, und man dadurch ſein Gebäcke verderben, oder denſelben einen höchſt unangenehmen Geſchmack beybringen würde.

Von Mandeln, Roſinen u. d. m.

§. 396.

Auch bey den übrigen Zuthaten zum Kuchen von Mandeln und dergleichen muß man nicht gleichgültig ſeyn, und weder alte ranzichte noch

von Mielen zerfreſſene oder verdorbene gebrauchen, weil auch dadurch dem Gebäcke geſchadet und ein übler Geſchmack beygebracht werden kann.

Kuchenbreter, Kuchenbleche und Aufrollholz.

§. 397.

Die ſo nöthigen Kuchenbreter ſind theils rund theils lang, je nachdem ſie an dieſen oder jenen Orte gebräuchlich ſind. — Die Form derſelben iſt zwar gleichgültig nicht aber ſo verhält ſichs mit dem darzu anzuwendenden Holze, denn wenn man dergleichen Kuchenſchüſſeln oder Bretern von Kiefernholz bereitet, und es werden die aus dem Ofen heiß herauskommenden Kuchen darauf gelegt, ſo ziehen dieſe den Kieferngeruch und Geſchmack heraus, und erhalten dadurch einen höchſt unangenehmen unlieblichen Geſchmack. — Selbſt die von harten Eichenholze taugen nicht hierzu, denn nicht allein daß Breter dieſer Art, ſehr ſchwer und unbequem zu regieren ſind, ſondern das eichen Holz führt ebenfalls eine unangenehme Säure bey ſich, welche von den warmen Kuchen ausgezogen und angenommen wird. Die beſte Art Kuchenbreter ſind alſo die, welche von Tannen- oder Fichtenholze gemacht werden, und die nebſt den gehörigen Handgriffen recht eben und glatt gehobelt ſind.

Ferner ſind auch ſogenannte Kuchenbleche nothwendig, um auf dieſen manche Kuchen in den Ofen ſetzen zu können.

Ein ſogenanntes Welger, oder Mangelholz iſt ein zum Auftreiben der Kuchen ſehr nothwen-

diges und ziemlich bekanntes Inſtrument, welches aber recht glatt und eben ſeyn muß, und um das Anhängen des Teiges während den Auftreiben der Kuchen zu verhüten, ſo wird derſſelbe mit etwas Mehl beſtrichen, auch ſelbſt den Kuchen mit ein ſehr wenig Mehl beſtreuet.

Napfkuchenform nnd Reibeaſch.

§. 398.

Zu den ſogenannten Napf- oder Aſchkuchen bedarf man theils große, theils kleinere Formen, welche man gewöhnlich bey den Töpfern erhält, und die unten etwas enger als oben, inwendig glaſurt und mit einer oben und unten offenen Tille verſehen ſind.

Eines Reibeaſches bedient man ſich in Ermangelung eines großen Mörſels zum Zerſtoßen oder Zerreiben der Mandeln, wozu aber noch eine beſondere aus Holz verfertigte Reibekeule erfordert wird. Auch dieſe oben breite und nach unten etwas ſpitzig zulaufende irdene Gefäße erhält man ſo wie erſtere bey den Töpfern. Da ein dergleichen Reibeaſch ſehr leichte zerbrochen werden kann, ſo iſt es allerdings nützlicher, wenn in einer Haushaltung ein etwas großer Mörſel vorhanden iſt, um die zu mancherley Backwerck erforderlichen Zuthaten, in dieſen klein und klar reiben und ſtoſſen zu können.

Backrädlein, Pinſel und Ruthe.

§. 399.

Das Backrädlein iſt ein von Meſſing ausgezacktes mit einen kleinen Stiele verſehenes Räd-

gen, vermittelſt welchen man den Kuchenteig zier⸗lich ab⸗ und einſchneidet, der Pinſel dient zum Beſtreichen der Kuchen mit Butter, und dieſer muß jedesmal vor und nach dem Gebrauche in warmes Waſſer getaucht, und dadurch erweicht und gereiniget werden. — Die Ruthe bedarf man, wenn Eyer dünne und zu Schaum geſchla⸗gen werden ſollen. Man erwählt hierzu am liebſten Birkene Reiſer, von welchen die braune Schale ſauber abgeſchält und woran die ganz dünnen Spitzen abgeſchnitten und in der Form eines kleinen Beſens zuſammen gebunden wor⸗den. — Nach dem Gebrauch müßen die Ru⸗then ſauber in Waſſer abgeſpühlt werden.

Von Tortenpfannen, Reifen und an⸗dern blechernen Formen.

§. 400.

Um Torten allerley Art mit und ohne Fülle backen zu können, muß man eine oder mehrere von Kupfer, mit einem Deckel verſehene und in⸗wendig gut verzinnte ſogenannte Tortenpfannen von verſchiedener Größe haben.

Ferner ſo bedarf man theils zu Mandeln⸗ oder Biscuittorten theils auch zu andern Kuchen blecherne ohngefehr 3 Querfinger hohe an bey⸗den Enden offene Reifen welche man nach Ge⸗fallen enge und weit machen kann, und damit ein ſolcher Reif gehörig zuſammen gehalten wer⸗de, ſo wird derſelbe beym Gebrauch mit einem Bindfaden an beyden Enden zuſammen gebun⸗den. Zugleich gehört zu einem ſolchen Reiſe auch noch eine kleine blecherne Röhre, welche

eben ſo hoch als der Reif ſeyn muß, die beym Gebrauch alsdenn in die Mitte deſſelben geſtellt wird, und dahero unten etwas breiter als oben ſeyn muß. Will man nun Torten oder Kuchen darinnen backen, ſo wird der Reifen auf Papier geſetzt, rings herum mit ſogenannten Waſſerteige zugeklebt, ſodann Papier, Rand und die in die Mitte geſetzte Röhre mit zerlaſſener Butter beſtrichen, und alles dieſes mit klar geriebener Semmel ziemlich dicke beſtreuet, damit das darinnen gebackene Kuchenwerk oder Torten nicht ankleben, ſondern gut heraus genommen werden können.

Wenn die in dieſen Reife gebackenen Kuchen oder Torten ausgebacken ſind, ſo werden ſie mittelſt eines Meſſers am Rande herum abgelößt, auf einer Schüſſel umgekehrt, das Papier vom Boden los gemacht, ſodann wieder umgewendet, und den Reifen davon gemacht.

Ueber vorgedachte Formen hat man auch noch kleinere von verſchiedener Größe vom Blech, und von mancherley Figuren als Herzen u. d. m. um in dieſen kleinen Mandeltorten, Biscuit u. d. gl. backen zu können. Bisweilen bedient man ſich dieſer ganz kleinen gebackenen zum garniren großer Torten.

Es iſt kurz vorher geſagt worden, daß man die Randformen beym Gebrauche mit Butter beſtreichen und mit Semmel beſtreuen ſolle, eben dieſe Regel gilt auch bey allen übrigen Formen in welchen etwas gebacken werden ſoll, und ſelbſt die Napfkuchenformen oder Aſche muß man mit geſchmolzner Butter ſo lange be-

ſtreichen, bis ſie ein wenig dicke angeſetzet hat, und dann mit geriebener Semmel oder andern weißen Brode etwas dicke beſtreuen, damit ſich das Gebäcke gut herausnehmen laſſe. Daß man übrigens alle Formen nach dem Gebrauche aufs beſte wieder reinigen und trocken machen müſſe, damit ſie weder roſten noch ſonſt einen üblen Geruch und Geſchmack annehmen können, dies erfordert die Ordnung und Reinlichkeit.

Wie man Butterteig zu allerley Gebackenen bereitet.

§. 401.

Wenn man mancherley Buttergebackenes, z. B. Torten, Paſteten ꝛc. verfertigen will, ſo muß man hierzu einen Teig bereiten, welchen man Butterteig zu nennen pflegt, und welchen man theils mit Butter theils auch mit Schmalz oder Fett auf folgende Weiße zubereitet;

Mit Butter geſchiehet es alſo: Man nimmt halb ſo viel Butter als Mehl an Gewichte, z. B. 1 Pfund Butter und 2 Pfund Mehl wozu aber von feinſten Weizenmehle angewendet wird, knätet beydes wohl durcheinander, quirlt 5 — 8 Eyer in etwas Wein klar, und knätet dieſes unter den Teig, ohne mehr Mehl darzu zu thun — Dieſer ſo bereitete Teig wird hierauf etlichemal mittelſt des Welcher- oder Mangelholzes aus einander gemangelt, und jedesmal wieder zuſammen gelegt, wenn er aufs neue gemangelt werden ſoll.

Will man ſtatt der Butter einen Teig von Schmalz oder Fett bereiten, wozu man friſches

Schweine- oder Gänſeſchmalz anwendet, ſo wird von beyden gleichviel nämlich ſo viel Fett als Mehl am Gewichte genommen, beydes wohl untereinander gerührt, etliche Eyer und ein wenig Milch darunter geknetet, und ein nicht allzu ſteifer Teig daraus bereitet.

In Anſehung des zu Kuchen oder andern Backwerk anzuwendenden Schweine- oder Gänſeſchmalzes, hat man noch folgendes zu bemerken: das Fett welches man zum Gebäcke anwenden will, ſoll nicht alt, ſondern friſch ſeyn; allein da ganz friſches Schweinefett immer einen üblen unangenehmen Geruch und Geſchmack hat, und dieſer dem Gebackenen mitgetheilt wird; ſo muß man das Fett vorher von dieſem unangenehmen Geruche zu befreyen ſuchen, und dieſes geſchiehet am leichteſten, wenn man beym Auslaſſen deſſelben wohlſchmeckende Aepfel (Borsdorfer ſind hierzu die beſten) in Stücken zerſchneidet, und dieſe alsdann mit dem Fette braten läßt. Eben dieſer Methode kann man ſich auch beym Gänſefette mit Vortheil bedienen. Nur darf man kein Schweinefett zu Gebackenen anwenden, welches man von Schweinen, welche mit Leinkuchen gefüttert worden, erhalten; denn dieſer ganz üble Geſchmack iſt mit nichts in der Welt aus dem Fleiſche und Fette der Schweine wieder herauszubringen.

Man ſollte überhaupt den Schweinen welche zur Maſt und zum ſchlachten beſtimmt ſind, gar keinen Leinkuchen und dergleichen geben laſſen, damit nicht Fleiſch und Fett dadurch beynahe ganz unbrauchbar gemacht würde.

Wie Blätterteig bereitet wird.

§. 402.

Aus Blätterteig pflegt man allerley Blättergebackenes zu verfertigen und denſelben alſo zu bereiten;

Z. B. auf drey Pfund feines Weizenmehl nimmt man ohngefähr 2 bis 2½ Pfund gute friſche ausgewaſchene Butter, macht in der Mitte des Mehls ein Loch, thut darein einige Stückgen Butter und ein paar Eyer, rührt dieſes in den Loche gut durcheinander, gießt ein wenig recht friſches Brunnenwaſſer hinzu und macht nunmehro einen mittelmäßig ſteifen Teig daraus. Dieſer Teig wird nunmehro auf dem Tiſche wohl durch gearbeitet und damit derſelbe nicht anbacke, bisweilen ein wenig Mehl ganz dünne darzwiſchen geſtreuet, ſodann ein wenig liegen gelaſſen, damit er ſich etwas durchziehe. Hierauf theilet man den Teig in drey oder vier Theile, mangelt oder rollet jedes Stück ohngefähr eines Fingers dicke aus. Die vorher ausgewaſchene in kalten Waſſer aufbehaltene Butter, welche durchaus nicht weich, ſondern recht hart ſeyn muß, wird mit einem Tuche gut abgetrocknet, damit ſie von allem Waſſer befreyet werde, und ſodann in drey oder vier Theile getheilt.

Nunmehro nimmt man einen Theil von dem ausgerollten Teige, ſchneidet einen Theil der Butter in dünne Scheiben, legt dieſe über den Teig her, dann wieder einen Theil des ausgerollten Teiges darüber her, auf dieſen wie vorher dünne Scheibchen Butter, und ſo fährt man ſo lange

fort, als Teig und Butter vorhanden iſt, doch müß die oberſte Lage nicht von Butter ſondern von Teige ſeyn. —

Die Kannte des Teiges wird nunmehro rundherum umgeſchlagen und aufs friſche ausgemangelt oder gerollt, ſodann wieder zuſammengeſchlagen, abermals ausgerollt, und dieſes auf eben die Art noch einigemal wiederholt, damit der Teig vollkommen gut werde, und zu Torten, Paſteten u. d. m. gebraucht werden könne.

Wollte man von dieſem Teige zu kleinen Backwerk oder Paſteten haben, ſo verſteht es ſich von ſelbſt daß man eine kleinere Quantität hierzu bereiten müſſe.

Vom Abklären der Butter zum Backwerke.

§. 403.

Wenn man ſeinen Gebackenen oder Kuchen einen weit beſſern Geſchmack beybringen will, ſo muß man die Butter hierzu nicht anwenden wie ſie iſt, ſondern dieſelbe auf nachſtehende Weiſe abklären, und dadurch zu verſchiedenen Backwerke z. B. Spritzkuchen, Krauſekuchen u. d. m. welche man in Butter zu backen pflegt, geſchickter und wohlſchmeckender zu machen. —

Man ſetzt ſo viel Butter als man zu brauchen gedenkt, in einem Topfe bey ganz gelindes Feuer, damit ſie nur nach und nach zerfließe und eine Zeitlang ganz langſam und faſt unmerklich ſiede, aber ja nicht bey ſtarken Feuer kochen oder gar braun und untauglich werde.

Wenn die Butter einige Zeit ſo geſtanden und dieſelbe ſchön klar erſcheint, ſo wird ſie vom Feuer zurückgezogen, eine Weile zum ſetzen ſtehen gelaſſen, ſodann die obenauf ſtehende Unreinigkeit vermittelſt eines ſchicklichen Schaumlöffels abgenommen, die klare Butter alsdann durch ein Haarſieb in ein anderes Gefäß gegoſſen, und das auf dem Boden befindliche Salz zurücke gelaſſen, ſo iſt die Butter zum Gebrauche fertig. —

Will man nun einiges Backwerk in ſolcher Butter ausbacken, ſo hat man auch hierbey einige Vorſicht nöthig damit das Backwerk gut gerathe, und dieſe beſtehet darinnen, daß die Butter weder zu kalt noch aber gar zu heiß oder gar braun werde. — Den rechten Grad der Hitze von der Butter erkennt man daran, wenn man ein wenig Teig von dem Backwerke in die Butter fallen läßt, bleibt nun dieſer Teig auf den Boden des Gefäßes liegen, ſo iſt die Butter nicht heiß genug, wird der Teig aber von der Butter in die Höhe gehoben, ſo hat ſie die rechte Hitze und man kann den zum Backen beſtimmten Teig hinein thun; doch muß man auch nicht zu viel Kuchen auf einmal in die Butter legen, weil ſie ſonſt nicht gut ausbacken können, ſondern das Gebäcke nur nach und nach gut backen.

Wie man ſogenannte Klare zu allerley Backwerke bereitet.

§. 404.

Unter Klare, verſtehet man einen dünnen Teig mit welchen, Früchte Kräuter und Fleiſch überzogen und abgebacken werden. —

Eine Klare zu Früchten und Kräutern welche nach dem Ausbacken mit Zucker überſtreuet werden, bereidet man alſo: Zu ein paar Hände voll ganz feinen Weizenmehle nimmt man ohngefähr 1 Hand voll ganz fein geſtoßenen oder geriebenen Zucker, ſchlägt das Weiße von ein paar Eyern recht klar, rührt ſodann alles gut durcheinander, gießt noch ein wanig Landwein hinzu, doch ſo, damit die Klare nicht zu dünne werde, und wendet ſie alsdenn ſogleich zu deu hierzu beſtinunten Früchten oder Kräutern an.

Von Bereitung verſchiedener Arten von Kuchen und anderem Backwerke.

Ordinairer Aſch- oder Napfkuchen.

§. 405.

Man thut feines Weizenmehl in eine kleine Backmulde, ohngefähr 1/2 Kanne gute lauwarm gemachte Milch, thut in dieſe 1/2 bis 3/4 Pfund friſche zerlaſſene Butter, theilt das Mehl in Mitte voneinander, gießt die Milch und Butter nebſt

4 — 6 Löffel voll gute Weißbierhefen darein, miſcht noch 1/4 Pfund vorher abgezogene und in feine länglichte Stückgen geſchnittene Mandeln, etwas klar geſchnittenen Zitronat, 1 Pfund große und 1/2 Pfund kleine Roſinen, 6 bis 8 Eyerdottern, ein wenig geſtoſſene Muskatenblumen und ohngefähr 4 — 6 Loth klaren Zucker und ein wenig Salz darunter, miſcht alles mit dem Mehle wohl zuſammen und macht daraus einen mäßig ſteifen Teig, worinnen der Löffel ſteht. Mit dieſem Teige wird die ſtark mit Butter beſtrichene und mit Semmel beſtreuete Aſchkuchenforme bis zur Helfte angefüllt, und den Teig läßt man alsdann bey gelinder Wärme erſt etwas aufgehen ehe er in den Ofen geſetzt wird. Iſt der Teig genugſam gegangen, ſo wird er in einen Ofen geſetzt, welcher nicht gar zu heiß ſeyn darf, damit derſelbe nicht ſchwarz = ſondern nur gelbbraun gebacken werde. Zur Fürſorge kann man auch einen Bogen Papier über den Kuchen legen, wenn man befürchtet daß der Ofen noch etwas zu heiß ſeyn möchte, damit derſelbe nicht verbrenne oder zu braun werde. — Man kann einen dergleichen Napfkuchen allenfalls auch in einen Backofen backen, allein man darf alsdann nicht darauf warten, daß er oben braun werden ſoll, wie im Backofen, weil er ſonſt leichte verbrennen oder zu ſehr ausdarren kann.

Iſt der Kuchen im Ofen gahr gebacken, ſo läßt man denſelben in der Forme erkalten, weil er ſonſt leichte ſchliffficht oder tälkicht wird. Beym Aufgeben auf den Tiſch, wird der Kuchen ziemlich ſtark mit Zucker und Zimmt beſtreuet.

Eine beſſere Art Napf- oder Aſch-kuchen.

§. 406.

Man reibt ohngefähr ½ Pfund Butter in einem Aſche ſo lange bis dieſelbe zu Sahne oder Rahm geworden, ſodann thut man hierzu ¼ Kanne gute ſüße Sahne, 8 bis 10 Eyerdottern und ein paar ganze Eyer, vier bis ſechs Löffel voll gute Weisbierhefen, geſtoſſene Muskatenblumen, und ein wenig Salz, miſcht alles gut untereinander, rührt nunmehro ſo viel feines Waizenmehl darein, bis es zu einem mäßig ſteifen Teige geworden, füllt die mit Butter und Semmel zubereitete Aſchkuchenform zur Hälfte damit an, läßt den Teig erſt etwas aufgehen, und bringt ihn ſodann zum backen in den Ofen.

Ein Hamburger Aſch- oder Napf-kuchen.

§. 407.

Zu dieſen ſogenannten Hamburger Kuchen wird ebenfalls ½ Pfund Butter in einem Aſche zu Sahne gerieben, ¼ Pfund klaren Zucker, etwas geſtoſſene Muskatenblumen, 7 — 8 ganze Eyer, die klar geriebene Schale von einer Zitronen und etwa 6 Löffel voll gute Hefen darzu gethan und alles mit ſo viel feinen Kraftmehle zuſammen zu einem mäßig ſteifen Teige gemacht, die Aſchkuchenforme zur Hälfte damit angefüllt, und wenn der Teig gehörig aufgegangen, zum Backen in den Ofen gebracht. Dieſen, ſo wie den gleich vorhergehenden Kuchen rechnet man ſchon

unter gutes Backwerk, welches bey Gaſtereyen auf den Tiſch gebracht werden kann.

Randkuchen.

§. 408.

Man nimmt zu ½ Kanne guter Milch 6 — 8 Eyer, 4 — 6 Loth klaren Zucker, etwas geſtoßene Muskatenblumen und etwas gute Hefen. — Zu der lauwarm gemachten Milch wird ohngefähr ¾ bis 1 Pfund zerlaſſene vom Salze befreyete Butter gethan, dieſes wie gewöhnlich unter ganz feines Mehl gegoſſen, die vier gedachte Ingredienzien ebenfalls darunter gemiſcht, und ein mäßig ſteifer Teig daraus bereitet. Der gegangene Teig wird in ein paar Kuchen abgetheilt, Papier mit Butter beſtrichen, die Kuchen ziemlich dünne aufgemandelt, ein Rand darum gemacht, mittelſt eines Pinſels mit zerlaſſener Butter gut beſtrichen und auf dem Papiere gebacken. Wenn die Kuchen aus dem Ofen kommen, ſo werden ſie abermals, wenn ſie noch warm ſind, mit Butter beſtrichen, auch allenfalls mit etwas Roſenwaſſer beſtrichen, und mit Zucker, auch wohl mit etwas Zimmt beſtreuet.

Ein ſogenannter Dickkuchen.

§. 409.

Man nimmt ohngefähr eine ½ Kanne gute Milch, thut in dieſe 1½ Pfund zerlaſſene Butter, gießt beydes in das hierzu in Bereitſchaft habende feine Waizenmehl, thut noch hinzu 6 bis 8 Eyer, 1 Pfund große, ½ Pfund kleine Roſinen, ½ Pfund

von den Schalen befreyete in feine länglichte Streifchen geſchnittene Mandeln, 4 Loth Zucker, 4 Loth feingeſchnittenen Zitronat, ohngefähr ½ Quentchen geſtoßene Muskatenblumen, ⅛ Kanne recht gute Hefen und ein wenig Salz. Wenn nun aus allen dieſen ein mäßig ſteifer Teig gemacht worden, und derſelbe gehörig aufgegangen iſt, ſo wird daraus ein 2 queer Finger hoher Kuchen aufgetrieben, mit Butter beſtrichen und auf einem Bleche im Ofen gahr gebacken; da denn derſelbe alsdenn an die drey Finger hoch ſeyn wird, wenn die Hefen gut waren. Der aus den Ofen genommene Kuchen wird mit Butter und Roſenwaſſer, wenn er noch warm iſt, beſtrichen, und dann mit Zucker und Zimmt beſtreuet.

Rahmkuchen.

§. 410.

Von feinem Waitzenmehle, einer halben Kanne oder etwas mehr, recht guten dicken und friſchen Rahm oder Sahne, 3 — 4 Eyerdottern, etwas Zucker und geſtoßenen Muskatenblumen und ohngefähr ½ Pfund Butter (wovon jedoch etwas oben auf den Kuchen gethan wird) bereitet man einen etwas geſchmeidigen nicht zu feſten Teig, treibt ſolchen auf Papier oder Blech auf, und bäckt ihn in einem nicht zu heißen Ofen gahr.

Ein ſogenannter Leipziger Kuchen.

§. 411.

Wenn man etwa ¾ Pfund abgeklärte Butter, ſo lange abgerührt, bis ſie zu einem Breye gewor-

den, auch nach und nach 12 Eyerdotter und das Weiße von ein paar Eyern darunter gerührt hat, ſo thut man noch etliche Löffel voll gute Milch, und ½ Pfund feines Mehl mit einigen Löffeln gute Hefen, ein wenig Salz und ohngefähr 6—8 Loth fein geſtoßene oder geriebene Mandeln hinzu, rührt alles ſo lange unter einander, bis es ein zäher Teig wird, thut ihn hierauf in die zubereitete Form oder Aſch, ſtellt ihn bey gelinde Wärme zum Aufgehen, und wenn dieſes erfolgt iſt, ſo wird er in einem nicht zu heißen Ofen gahr oder fein gelb, aber nicht ſchwarz gebacken.

Ordinaire Butterkuchen.

§. 412.

Man nimmt ½ Kanne recht guten ſüßen Rahm oder Sahne, ½ Pfund geſchmolzene Butter, etliche Eyer, etwas geſtoßene Muskatenblumen, 4—6 Löffel voll gute Hefen und mit Hinzuthuung ſo viel Mehles als nöthig iſt, einen nicht zu lockern Teig daraus zu bereiten, läßt ihn an einen warmen Orte gehörig aufgehen, rollt ihn auf einem mit Butter beſtrichenen und etwas Mehl beſtreueten Papiere in mäßiger Dicke zu einem Kuchen auf, macht einen Rand darum, beſtreicht den Kuchen über und über mit Butter, bäckt denſelben im Ofen gahr, und wenn er aus dem Ofen genommen worden, und noch warm iſt, ſo wird er nochmals mit Butter beſtrichen und mit Zucker gut beſtreuet.

Liebhaber von Roſinen, pflegen in dergleichen Kuchen auch nach Belieben etwas große und

kleine Roſinen nebſt den übrigen Zuthaten mit dem Teige zu vermiſchen.

Sogenannter Schweizer Kuchen.

§. 413.

Man nimmt etwas feines Mehl. etliche Löffel voll gute Hefen, etwas klaren Zucker und fein geſtoßene Muskatenblumen und ſo viel lauwarme Milch als nöthig iſt, alles zuſammen nur mäßig durchrühren zu können. — Hierauf werden nach Befinden des mehr oder weniger gebrauchten Mehles 8 — 10 Eyer klar geſchlagen, ein guter Theil abgerührte Butter, etwas Roſinen, welche vorher aufgequellt worden, und in feine Streifchen geſchnittene Mandeln darzu gethan, alles zuſammen zu einem mäßigen Teige gemacht, dieſer zum Aufgehen an einen mäßig warmen Ort geſetzt, nachhero aber entweder in einem Aſchkuchennapfe oder aber in einem Reife gehörig ausgebacken.

Spritzkuchen oder Spritzgebackenes.

§. 414.

Spritzkuchen werden auf mancherley Art bereitet, wovon hier ein Paar der bekannteſten Arten angeführt werden ſollen. Man bedarf hierzu eine blecherne, vorne mit mehrern Löchern verſehene Spritze, die man bey den Klempenern zu kaufen bekommen kann.

Um einen Teig hierzu zu bereiten nimmt man ohngefähr eine Kanne ſüße Milch, ſetzt dieſe in einem Caſſerolle über Kohlenfeuer, thut hierzu

ein Stück friſche Butter eines Hühnereyes groß, und rührt alsdann ſo viel vom allerfeinſten Waizenmehle darein, als die Milch annehmen will, und der Teig trocken geworden iſt. Hierauf wird der Teig vom Feuer genommen, in eine irdene Schüſſel geſchüttet, ein paar in laulichtem Waſſer gelegene Eyer darein geſchlagen, etwas Salz, feingeſtoßene Muskatenblumen, nebſt ein wenig Safran dazu gethan, zuſammen gut durchknetet, und dann immer mehr laulichte Eyer darzu geſchlagen und gut unter einander gearbeitet, bis der Teig dünne genug iſt.

Dieſer ſo bereitete Teig wird immer nach und nach in die gedachte Spritze gethan, und vermittelſt des Stempels in die heiße über dem Feuer ſtehende Butter getrieben, und während dem Heraustreiben immer über einander geſchlängelt, damit die Kuchen die gehörige Form erhalten. —

Während dem Backen müſſen die Kuchen immer mit Butter begoſſen werden, damit ſie gehörig auflaufen; aber es dürfen niemals zu viel Kuchen auf einmal in das Kaſſeroll gethan werden, weil ſie ſonſt nicht gehörig ausbacken würden.

Eine zweyte Art Teig wird zu dergleichen Kuchen alſo bereitet: Man ſetzt ein Nöſel ſüße Milch mit einen Stückchen Butter in einer Caſſerolle über Kohlenfeuer, und wenn es zu kochen anfangen will, ſo wird ſo viel ganz feines Mehl in dieſe kochendheiße Milch über dem Feuer hinein gerührt, bis es ein recht harter ſteifer Teig wird. Hierauf wird dieſer Teig auf einen Backtiſch geſchüttet, damit er etwas abkühle, und

dann wohl durch gearbeitet. Man thut ſodann etwas geſtoßene Muskatenblumen und geriebene Muskatennuß und Cardemomen hinzu, ſchlägt etliche Eyer hinein, knätet den Teig tüchtig durch, damit alles wohl unter einander komme; ſodann werden noch etliche Eyer hinzu geſchlagen und damit durch gearbeitet, dieß wird ſo lange wiederholt, bis der Teig recht zähe wird und man ihn in die Höhe ziehen kann. Auf ein Pfund Mehl ſollen 12 — 15 Eyer hinein gearbeitet werden, und je fleißiger der Teig durchgearbeitet wird, deſto beſſer wird derſelbe. —

Beym Backen ſolcher Kuchen iſt auch zu bemerken, daß man nie zu viele Kuchen auf einmal in das Caſſeroll oder Backgeſchirr bringe, weil ſie ſonſt nicht durchgängig gut ausgebacken werden können, und während dem Backen müſſen ſie auch öfters mit der Butter begoſſen werden, damit ſie gehörig auflaufen, und wenn die äußerliche Farbe der Kuchen ins gelbbraune fällt, ſo werden ſie heraus genommen, weil ſie dann ihre Gahre erlangt haben.

Wer Zuckerſpritzkuchen bereiten will, verfertigt den Teig eben alſo wie bey den vorhergehenden geſagt worden, nur mit dem Unterſchiede, daß wenn die Eyer in den Teig eingearbeitet ſind, nunmehro noch feingeſtoßener Zucker, Zimmt und klargeriebene Zitronenſchale darunter gemiſcht wird.

Die Spritzkuchen werden auch bey Gaſtgeboten ſehr geachtet, und werden gewöhnlich auf beſonderen Schüſſeln neben andern guten Kuchen mit auf den Tiſch gebracht.

Ein guter ſogenännter Mehlkuchen.

§. 415.

Man nimmt 1 Pfund gut abgeriebene But-
ter, einen Mandel Eyer, von der Hälfte nur die
Dottern, ſchlägt dieſe alle nach und nach hinein,
rührt ſie wohl unter einander. Hierauf thut man
ferner hinzu ¼ Kanne gute lauwarme Milch, ein
paar Löffel voll gute Hefen, ½ Pfund kleine Roſi-
nen, ¼ Pfund klaren Zucker, etwas geriebene
Muskatennuß, geriebene Zitronenſchalen, und ſo
viel ganz feines Mehl, daß ein mäßig ſteifer Teig
daraus gemacht werden könne. Iſt dieſer gehö-
rig zubereitet, ſo thut man denſelben in eine ge-
hörig beſtrichene Tortenpfanne, ſetzt dieſe zum
Aufgehen an einen etwas warmen Ort, und bäckt
den Kuchen alsdann gahr. Will man dieſen Ku-
chen lieber in einem blechernen Rande backen, ſo
kann auch dieſes geſchehen. Dieſe Art Kuchen
wird von vielen Perſonen gerne geſpeiſt, und kann
auch allenfalls bey einer Gaſterey mit auf den Tiſch
gegeben werden.

Schlangengebäckenes.

§. 416.

Man bereitet nach der oben §. 402. gegebe-
nen Anweiſung einen Butterteig, ſchneidet dieſen
in ſchmale lange Streifen in der Form eines Aals,
aber ſo breit, daß ſie doppelt über einander gelegt
werden können, und die Geſtalt eines Fiſches er-
halten. Man beſtreicht das Stück mit Eyern,
legt ohngefähr eines Daumens dick Fülle in der
Mitte durch darauf; zieht hierauf die eine Seite

des Teiges über die Fülle auf die andere und klebt ſie zuſammen, wobey man ihm die Form eines Aals zu geben ſucht, und nochmals über und über mit Eyern beſtreicht. Hierauf legt man dieſe Kuchen auf ein Blech oder Papier, krümmt ſie nach Belieben, und bäckt ſie gahr.

Zur Fülle dieſes Gebackenen kann man verſchiedenes anwenden, z. B. ſolche Füllen wie man in die Torten zu nehmen pflegt.

Ordinairer Kirſchkuchen.

§. 417.

Man nimmt ohngefähr ½ Kanne gute ſüße Milch, etliche Löffel voll gute Hefen, etwa ¼ Pfund friſche zerlaſſene Butter, gießt alles dieſes lauwarm in das hierzu in Bereitſchaft habende feine Waizenmehl, thut 4 — 6 Eyer, 4 Loth klaren Zucker, ½ Quentchen geſtoßene Muskatenblumen darzu, bereitet hieraus einen mäßig ſteifen Teig, ſetzt dieſen zum Aufgehen an einen etwas warmen Ort, und wenn derſelbe gehörig gegangen iſt, ſo wird er auf einem mit Butter beſtrichenem und mit geriebener Semmel beſtreuten Papiere, ziemlich dünne aufgetrieben, ein Rand darum gemacht, die von den Stielen befreyeten ſauern Kirſchen eine neben die andere darauf gelegt, mit Zucker beſtreuet, der Rand mit Butter beſtrichen und ſogleich in den Ofen geſchoben; denn wenn der mit Kirſchen belegte Kuchen lange außer dem Ofen ſtehen bleibt, ſo wird er alsdann gerne klitſchigt. Die hierzu anzuwendenden Kirſchen müſſen ihre vollkommene Reife erlangt ha-

ben. Der aus den Ofen genommene Kuchen wird alsdenn ſtark mit Zucker beſtreuet.

Eine beſſere Art Kirſchkuchen wird alſo bereitet:

§. 418.

Man nimmt ¾ Pfund zerlaſſene, dann abgeklärte, hierauf ſo lange gerührte Butter, bis ſie kalt und wie ein Berg geworden iſt; ſodann wird ½ Pfund klein geriebene ſüße Mandeln, zwey oder drey in Milch geweichte Milchbrode, Zucker nach Belieben, ein Mandel vorher wohlgeſchlagene Eyer etwas geſtoßener Zimmt und Muskatenblumen, nebſt ein wenig Salz, alles wohl unter einander gerührt, und dann nach Belieben ſo viel von den Stielen befreyete Kirſchen als nöthig ſind, darzugethan, und der Kuchen in einer eingeſchmirten Tortenpfanne, oder blechernen Rande gebacken.

Von dieſen vorgedachten Milchbroden, (welche man in Städten bey den Bäckern erhält) wird vorhero die Rinde dünne abgeſchnitten, ſodann in Milch oder Sahne eingeweicht, und wenn dieſe Krume genug durchgeweicht iſt, ſo wird ſie mit den Händen ausgedrückt und ganz klar gerieben. Dieſe Art Kuchen können auch bey Gaſtereyen auf den Tiſch gebracht werden.

Pflaumenkuchen.

§. 419.

Man bereitet hierzu eben einen ſolchen Teig, wie gleich vorher bey der erſten Art dem ordinai-

ren Kirſchkuchen angegeben worden, und wenn derſelbe gehörig gegangen, und dünne ausgemangelt oder gerollt worden, ſo werden die recht reifen von den Steinen befreyeten, in zwey Theile geſchnittenen Pflaumen eine neben die andere darauf gelegt, der Rand mit Butter beſtrichen, und gahr gebacken. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, ſo wird derſelbe noch mit Zucker beſtreuet.

Heidelbeerkuchen.

§. 420.

Der Teig iſt eben derſelbe wie der zum ordinairen Kirſchkuchen. Die Heidelbeere werden vorhero geleſen, wohl abgewaſchen, in einen Durchſchlag gethan, damit alles Waſſer davon ablaufe, ſodann werden ſie ziemlich dicke auf den mit einem Rande verſehenen Kuchen gelegt, mit etwas Zucker beſtreuet, der Rand mit Butter beſtrichen und gahr gebacken, und nach dem Herausnehmen aus dem Ofen mit noch etwas Zucker beſtreuet.

Heidelbeer-, Pflaumen- und der ordinaire Kirſchkuchen, werden zwar öfters in Haushaltungen gebacken und geſpeiſt; aber bey Gaſtereyen werden dieſe Arten von Kuchen nicht mit auf den Tiſch gegeben. —

Johannisbeerkuchen.

§. 421.

Will man blos für ſich Kuchen von Johannisbeeren backen, ſo bereitet man hierzu einen Teig auf eben die Art, wie zum ordinairen Kirſch-

kuchen oben angezeigt worden; alsdenn werden die vollkommen reifen Johannisbeeren von ihren Stielen abgepflückt, gewaſchen und in einen Durchſchlag gethan, damit alles Waſſer davon ablaufe. Iſt der bereitete Teig gegangen und dünne ausgerollt, auch mit einem Rande verſehen und dieſer mit Butter beſtrichen worden, ſo werden die Beere ziemlich dicke darauf gethan, mit Zucker beſtreuet, und der Kuchen gahr gebacken. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, ſo wird derſelbe ziemlich ſtark mit Zucker und geſtoßenen Zimmt beſtreuet. Um den Teig fein mürbe zu erhalten, ſo pflegt man auch vorher ehe die Johannisbeere auf den Kuchen gethan worden, den Teig mit geriebenen Zwieback zu beſtreuen.

Eine beſſere Art Johannisbeerkuchen.

§. 422.

Man nimmt ½ Pfund bittre und eben ſo viel ſüße kleingeriebene Mandeln, von einer Zitrone die Schale, rühret eine halbe Mandel Eyerdotter in einer Schüſſel nach und nach dazu, hierauf nimmt man nach Belieben eine Portion eingemachte Johannisbeeren, welche erſt warm gemacht werden müſſen, damit ſie fließend werden. Dann ſchlägt man das Eyerweiß zu einem ſteifen Schaum, thut dieſes zu den Johannisbeeren, und ſchüttet, wenn es nicht ſüße genug iſt, ehe das Eyerweiß hinzu kömmt, noch etwas klaren Zucker hinzu. Dieſe ſo zubereitete Maſſe wird ſodann in einer eingerichteten Pfanne im Ofen gahr gebacken.

Man kann dieſen Kuchen auch in einer Tortenpfanne backen, wenn man von feinem Teige

ein Unterblatt in die Pfanne leget, und den Rand ſauber umkrauſet. —

Krauſe Kuchen.

§. 423.

Man nimmt vom feinſten Waizenmehle 1 Pfund, etliche Eyerdotter, etwas Roſenwaſſer, 12 Loth feingeſtoßenen Zucker, etwas Sahne und zugleich etwas zerlaſſene Butter woran das Salz zurückgelaſſen wird, macht von allen dieſen einen ordentlichen Teig, rollt dieſen ſo dünne als möglich aus, ſchneidet ihn ſodann in länglichte Stückchen; dieſe werden in der Mitte der Länge nach etlichemal eingeſchnitten, aber ſo, daß ſie an den Enden noch beyſammen bleiben. Hierauf wird eine Streife auf die andere gelegt, rückwärts durchgezogen, und in abgeklärter Butter oder Schmalz gelbbraun gebacken. So wie ſie gebacken ſind, werden ſie mit Zucker und Zimmt beſtreuet. Dieſe Kuchen ſind für viele Perſonen eine ſehr angenehme Speiſe bey Gaſtereyen.

Ein gebackener Schüſſelkuchen.

§. 424.

Man nimmt ohngefähr eine reichliche halbe Kanne gute ſüße Milch, ein paar Eßlöffel voll feines Mehl, ſchlägt zehn Eyer hinein, thut einen Löffel Roſenwaſſer und ohngefähr 6 Loth Zucker hinzu, und quirlt alles zuſammen gut ab. Nun macht man um einer Schüſſel einen Kranz von Teig, ohngefähr ein paar Finger hoch, gießt

die ſo zubereitete Milch hinein, und läßt es in einem nicht zu heißen Ofen backen.

Quittenkuchen.

§. 425.

Man nimmt eine Parthie Quitten, ſo viel, je nachdem der Kuchen klein oder groß werden ſoll, ſchälet ſie gehörig, kocht ſie in ein wenig Waſſer ganz dicke zu Muß, reibt ſie alsdenn durch einen Durchſchlag, und thut noch einen guten Theil feingeriebenes Brod dazu, damit die Maſſe fein dicke werde. Hierauf rührt man etwas klaren Zucker, geſtoßenen Zimmt, kleingeſchnittenen Zitronat, und etwas geſchmolzene Butter gut darunter, auch werden noch ½ Mandel vorher klargeſchlagene Eyer darunter gemiſcht, und zuletzt von 6 Eyern das Weiße ſo zu einem Schaum geſchlagen worden, darzu gerührt. Nun legt man einen Boden oder Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne, thut die ſo zubereitete Maſſe hinein, beſtreuet es ziemlich dicke mit feingeriebenem Brode, beleget es ſodann mit dünnen Scheibchen, und bäckt es gehörig.

Auf eben dieſe Weiſe kann man auch Kuchen von Aepfeln oder Birn bereiten, nur müſſen beyde Gattungen nicht ſehr wäſſerig oder ſaftig ſeyn.

Käſekuchen.

§. 426.

Man bereitet nach der oben §. 420 angegebenen Anweiſung einen Butterteig, rollt dieſen

ziemlich dünne aus, beſtreicht ihn mit zerlaſſener Butter, ſtreuet von ganz weißen ziemlich harten, ungeſalzenen, auf einem Reibeiſen klargeriebenen Käſe, kleine Roſinen, Zucker und Zimmt ziemlich dicke darauf, gießt zuletzt noch etwas recht gute Sahne oder Rahm oben darüber her, und bäckt den Kuchen gahr. Wenn der Kuchen aus den Ofen kommt, ſo wird noch etwas klarer Zucker und Zimmt darauf geſtreuet. Einige bereiten dergleichen Käſekuchen auch ohne Sahne oder Rahm darüber zu gießen.

Semmel= oder Brodkuchen mit Aepfeln.

§. 427.

Wenn man einen guten Theil Semmel klar gerieben, auch eine gute Sorte von Aepfeln geſchält, in Scheiben geſchnitten und die Kriebſe oder Kernhäuſer davon abgeſondert hat, ſo bereitet man von Butterteig ein Unterblatt, legt dieſes in eine Tortenpfanne, legt ſodann eine Lage Aepfel, dann geriebene Semmel, Zucker und in Scheibchen geſchnittene Butter darauf, alsdann wieder Aepfel, nebſt den vorher gedachten Zuthaten, und ſo fährt man fort bis man genug hat: aber die oberſte Lage muß von geriebener Semmel, Zucker und Scheibchen Butter und noch viel oben darauf geſtreueter Zucker und Zimmt gemacht werden. Der Rand wird gehörig angekräuſelt, und der Kuchen alsdann in der Tortenpfanne unten und oben mit Feuer gahr gebacken. Dieſe Art Kuchen wird auch bey Gaſtereyen als ein gutes Backwerk geachtet.

Auf eben die Weiſe kann man auch einen Kuchen von Birnen bereiten, welcher alsdann Semmelkuchen mit Birn genannt wird.

Baumkuchen.

§. 428.

Zur Bereitung ſolcher Baum- oder auch Stangenkuchen genannt, gehört erſtlich ein ſtarkes rundes Holz, welches ohngefähr wie ein großes Roll- oder Mandelholz beſchaffen iſt, aber nicht ſo gar lang ſeyn darf, in der Mitte aber der Länge nach mit einem Loche verſehen ſeyn muß, damit man durch dieſes Loch den Bratſpieß ſtecken könne, welcher alsdann mit ein paar Pflöcken an beyden Enden befeſtiget wird.

Einen Teig zu dergleichen Kuchen bereitet man alſo: Man ſchlägt 16 — 20 Eyerdottern in einen Topf oder ander bequemes Geſchirr, thut hierzu 1 Kanne gute ſüße Sahne oder Rahm, ½ bis ¾ Pfund klar geſtoſſenen Zucker, ein paar geriebene Muskatennüſſe, die geriebene Schale von einer Zitrone, etwas geſtoßenen Zimmt und 1½ Pfund gut abgeklärte Butter, rührt alles dieſes wohl untereinander, und rührt nachher noch ein paar Pfund vom feinſten Waizenmehle nach und nach darunter, ſo daß alles ein mittelmäßig fließender Teig daraus werde. Zuletzt wird das Weiße von 10 — 12 Eyern zu einem ſteifen Schaum geſchlagen, aber nicht eher darunter gerührt, bis das am Bratſpieße befindliche Holz, über welches der Kuchen gemacht werden ſoll, mit der darüber gegoſſenen Butter anfängt zu ſchäumen.

Das Holz wird mit Bindfaden ganz dichte umwunden, an den Bratſpieß befeſtiget, zum Feuer gebracht, mit etwas Butter begoſſen, und unter ſteten Umdrehen des Spießes ſo lange gebraten, bis die Butter zu ſchäumen anfängt. Nunmehro wird der zubereitete Teig vermittelſt einer Kelle angegoſſen, ſo, daß der Bindfaden an Holze durchaus gut bedeckt ſey, und dieſer erſte Aufguß muß nun ſo lange braten, bis er gelbbraun geworden iſt. Unter den Bratſpieß wird eine Bratpfanne untergeſetzt. Iſt der erſte Aufguß wie geſagt gelbbraun geworden, ſo wird wieder friſcher Teig angegoſſen, und auf dieſe Weiſe ſo lange fortgefahren, bis der Teig alle iſt.

So wie nun endlich der Kuchen gelb, und ſchön gebraten und gahr iſt, ſo werden die an den Enden des Holzes zur Befeſtigung angebrachten Pflöcke los gemacht, das Holz mit dem Kuchen vom Spieße abgezogen, der Kuchen davon genommen, und ganz in einer Schüſſel zu Tiſche gebracht. Damit aber dieſer Kuchen in der Schüſſel aufrecht ſtehen könne; ſo muß bey Angießung des Teiges darauf geſehen werden, daß der Kuchen nach oben zu etwas ſpitziger oder ſchwächer zulaufe.

Einige laſſen den Baumkuchen glatt, andere lieben ihn mit Zacken. Will man nun daß der Baumkuchen mit Zacken verſehen ſey, ſo muß man beym dritten Aufguß den Bratſpieß ſchon etwas geſchwinder herum gehen laſſen, damit ſich die Zacken zu formieren anfangen. So bald von dem Kuchen der Teig nicht mehr abtriefet, muß die Bratpfanne bis zum folgenden Begießen, vom

Feuer weggeſetzet werden, damit der Teig in derſelben nicht backe.

Der Baumkuchen welcher kalt geſpeißt wird, ſtehet in großer Achtung und wird bey den größten Gaſtgeboten auf die Tafeln gebracht.

Semmelkuchen.

§. 429.

Man weicht die Rinde von ſchönen weißen Semmel in Milch ein, drückt ſie wieder reine aus, ſetzt die Rinde in einem Tiegel über Kohlenfeuer und trocknet ſie, wobey man aber Acht haben muß, daß ſich die Semmel nicht anlege.

Wenn die Semmel noch nicht völlig trocken geworden, ſo ſchlägt man 4 — 6 Eyer dazu, und läßt die Eyer unter den Semmel bey öftern Rühren gahr werden. Hierauf wird dies in einen Reibaſche klar abgerieben, abermals 8 — 10 Eyer daran geſchlagen, auch etwas geſtoßene Muskatenblumen und geſtoßene Cardemomen hinzu gethan, alles wohl vermiſcht, nochmals 6 — 8 Eyerdottern hinzu gethan, und der Teig tüchtig durcheinander gerührt, zuletzt wird noch ½ Pfund klar gemachter Zucker mit dem Teige wohl vermiſcht oder eine Zeitlang durchgerührt ſodann in einen zubereiteten Reif geſchüttet, und in einen nicht zu heißen Backofen gahr gebacken.

Dieſer Kuchen, welcher ſowohl warm als kalt geſpeißt werden kann, gehört unter das gute Gebackene, und kann bey Gaſtereyen auf die Tafel gebracht werden.

Mohnkuchen.

§. 430.

Der Mohn wird eine Nacht vorher eingeweicht, ſodann wird eine Portion davon in einem ſogenannten oben bemerkten Reibeaſche mittelſt einer hölzernen Keule, mit Hinzuthuung ein paar Eyer klar gerieben, dann wieder eine Portion abgerieben, und damit ſo lange fortgefahren als man Mohn zu reiben nöthig hat, aber bey jeder Portion werden ein paar Eyer mit darunter verrieben. Hat man nun Mohn, ſo viel als nöthig iſt, abgerieben, ſo wird unter dieſe Maſſe Zucker, geſtoßener Zimmt, große und kleine Roſinen und in kleine länglichte Stückchen geſchnittene Mandeln, wovon die Schalen vorhero abgezogen worden, gemenget. Hierauf wird ein blecherner Reif zur Hand genommen, in dieſen eine Unterlage von dünnen ausgerollten Butterteig gemacht, dieſe Maſſe darauf gethan, und gehörig gebacken.

Auch dieſe Art von Kuchen wird von vielen Perſonen gerne geſpeißt, und daher auch als ein gutes Gebäcke geachtet.

Wienerkuchen.

§. 431.

Man nimmt ½ oder ¼ Pfund abgeriebene Butter, welche erſt alſo bereitet wird, wenn das Salz vorhero ausgewaſchen worden, ſo wird die Butter über ganz gelindem Feuer, oder nur heißer Aſche zerlaſſen, und immer gerührt, bis ſie recht zähe oder wie ein Brey wird und kleine Bläsgen

bekömmt. — Zu dieſer Butter werden alsdann eine Mandel Eyerdottern, immer eins nach dem andern hinzu gerührt, hierauf wird ½ Kanne guter Rahm, ein paar Löffel voll gute Hefen, ohngefähr ½ Pfund klaren Zucker, geriebene Schale von einer Zitrone und etwas geſtoßene Muskatenblumen darunter gerührt. Nunmehro wird das von den Dottern zurückbehaltene Eyerweiß zu einem ſteifen Schaum geſchlagen, dieſes nebſt 1 Pfunde recht feinen Waizenmehle unter das vorige gemiſcht, und alles gut durcheinander gerührt, damit ein mäßig ſteifer Teig daraus werde; dieſer Teig alsdann in eine nach mehrmalen gegebene Vorſicht zubereitete Form gethan, und zum Aufgehen an einen mäßig warmen Ort hingeſtellt. So wie der Teig im Aufgehen iſt, ſo wird derſelbe alſobald in eine Tortenpfanne geſetzt, und in einem nicht zu heißen Ofen langſam gahr gebacken.

Ein dergleichen Kuchen wird ebenfalls ſehr geachtet, zu den guten Gebäcke gerechnet, und bey Gaſtereyen auf den Tiſch gebracht.

Kleine Kuchen mit eingemachten Sachen.

§. 432.

Man nimmt ohngefähr 1 Pfund ganz feines Mehl, und macht dieſes mit kalten Waſſer zu einem ſteifen Teige, und halb ſo viel friſche ausgewaſchene Butter. Hierauf wird der Teig etwas ausgerollt, ohngefähr der dritte Theil der Butter, in dünne Scheibchen geſchnitten darüber gelegt, dieſes zuſammen geknätet, der Teig wieder

aufgerollt, abermals Butter darauf gelegt, und dieſes ſo lange wiederholt, bis die Butter alle darinnen iſt. Endlich rollet man den Teig ſo dünne aus daß er etwa eines Meſſerrückens dicke wird, ſchneidet ihn in proportionirliche viereckigte Stückchen von der Gröſſe einer Untertaſſe, leget etwas von eingemachten Sachen nicht gar zu dicke darauf, legt ein ander Stücke Teig darauf und ſticht es nunmehro mit dem Backrädlein rundum ab, damit kleine runde Kuchen daraus werden, und eben ſo kann man auch mehrere viereckigt laſſen, und dann werden dieſe Kuchen in abgeklärte Butter gahr gebacken.

Eben ſo kann man dergleichen kleine Kuchen auch mit einer Fülle von Mandeln bereiten. Wenn die Mandeln geſchält und gröblich geſtoßen oder klar gehackt worden, ſo wird etwas Zucker, geriebene Zitronenſchale und Zitronenſaft zuſammen vermiſcht und die Fülle daran gemacht, und eben ſo können auch halb gahr gekochte Roſinen genommen werden.

Dieſe kleinen Kuchen werden auf eine beſondere Schüſſel gelegt, und ſo als ein ſehr geachtetes Gebäcke bey Gaſtereyen aufgeſetzt.

Grieskuchen.

§. 433.

Man nimmt von recht feinem Grieſe, läßt dieſen in guter Milch halb aufquellen, thut ſolchen in einen Reibeaſch, rührt ein Stück Butter gut darunter, ſchlägt ſodann eine Mandel Eyer darein, rührt alles nochmals aufs beſte durch einander, miſcht ſodann ½ Pfund recht klaren Zucker aufs

beſte darunter, und ſchüttet dieſe abgerührte Maſſe in einen zugerichteten Reiſen, und läßt es in einem Backofen allmählig gahr backen.

Ob dieſer Kuchen recht ausgebacken ſey, erfährt man am beſten dadurch, wenn man ein Hölzchen hinein ſteckt, und wenn dieſes beym Herausziehen nicht naß, ſondern trocken erſcheint, ſo iſt der Kuchen gut oder ausgebacken.

Ein ſolcher Grieskuchen wird nicht kalt, ſondern warm auf den Tiſch gegeben und auch warm geſpeiſt.

Schwadenkuchen.

§. 434.

Man nimmt ohngefähr ½ Pfund Schwaden (auch Grashirſe genannt), brühet ſolchen zuerſt mit kochenden Waſſer ab, kocht ihn ſodann in ſüßer Milch gahr, thut ein Stück nicht ſcharf geſalzene Butter hinzu, und verhütet das Anbrennen deſſelben durch fleißiges Rühren, und wenn man ihn etwas abkühlen laſſen, ſo ſchüttet man die Maſſe in einen Reibeaſch, ſchlägt acht Eyer und eben ſo viel Eyerdotter darein, rührt alles eine geraume Zeit tüchtig durch einander, thut endlich etwas Roſenwaſſer, ½ Pfund klaren Zucker und geriebene Zitronenſchale hinzu und rührt alles nochmals gut untereinander. Nunmehro wird ein blecherner Reif auf einem Kuchenbleche mit aufgelegten Papiere befeſtiget, inwendig alles mit Butter beſtrichen, die zubereitete Maſſe darein geſchüttet, und in einem nicht zu heißen Ofen gahr gebacken. Ob dieſer Kuchen gahr, oder inwendig

ausgebacken ſey, erfährt man auf eben die Weiſe wie gleich vorher beym Grieskuchen gemeldet worden, nämlich durch Einſteckung eines Hölzchens. Auch dieſer Kuchen wird warm zu Tiſche gebracht und warm gegeſſen.

Gute Pfannenkuchen zu bereiten.

§. 435.

Man nimmt ganz feines Mehl welches beym Ofen etwas erwärmt worden, ſchüttet hierauf ½ Pfund zerlaſſene Butter, ein paar Löffel voll gute Hefen oder Bärme hinzu, ſchlägt 3 — 4 Eyerdotter darein, ſalzt es ein wenig, und macht es mit laulichter Milch zu einem ziemlich feſten Teige. — Hierauf wird dieſer Teig auf einen Backtiſch gelegt, und etwas Zucker, geriebene Zitronenſchale, geſtoßener Zimmt und Muskatennuß darunter gemiſcht, ſodann kleine einer Viertelellen lange und ein paar Querfingers dicke Stücken davon geſchnitten, dieſe auf ein mit Mehl beſtreuetes Kuchenbret gelegt, mit einem Tuche zugedeckt, und an einem warmen Ort zum Aufgehen hingeſetzt. — So wie dieſe kleinen Kuchen genug gegangen ſind, und oben aufſpringen wollen; ſo werden ſie nach und nach, immer einige Stück auf einmal, entweder in heißer abgeklärter Butter oder gereinigten Fett oder Schmalz, mit welchen ſie öfters begoſſen werden, gahr gebacken. Beym Aufgeben auf den Tiſch werden ſie gut mit Zucker beſtreuet.

Pfannenkuchen auf andere Art.

§. 436.

Man nimmt etwa ½ Maas gute ſüße Milch,

einige Löffel voll gute Hefen, etwas zerlaſſene Butter 4 — 6 Loth klaren Zucker, die Dottern von 6 — 8 Eyern auch etwas geriebene Muskatennuß, rührt alles dies mit etwas ganz feinen Mehle eine Zeitlang recht gut durch einander und zu einem nicht gar zu ſteifen Teige, und ſetzt den Teig an einen warmen Ort zum Aufgehen hin. Hierauf werden vermittelſt eines Kuchenrädchens kleine länglichte und viereckigte Kuchen daraus gemacht und wie oben ſchon gedacht, in Butter oder Schmalz gebacken.

Will man gefüllte Pfannkuchen haben, ſo werden ſie entweder mit Kirſch- oder Pflaumenmuß, welches mit feingeſchnittener Zitronenſchale, ein wenig Wein, Zucker und abgezogenen und klargeſchnittenen Mandeln zubereitet werden, oder auch mit Aepfelmuß und kleinen Roſinen, oder Mandelteig gefüllt und gehörig abgebacken.

Eine noch beſſere Art von Pfannkuchen.

§. 437.

Man zerſchlägt ohngefähr 6 Eyer in ein wenig Brunnenwaſſer, thut etwas geſtoßenen Zimmt, Nelken, Muskatennuß und Muskatenblumen nebſt ein wenig Salz hinzu, und rührt ſo viel feines Waizenmehl darunter als nöthig iſt, einen mäßig ſteifen Teig daraus zu bereiten, und verfährt übrigens beym Backen in allem eben ſo, wie bereits oben bey den übrigen Pfannkuchen gedacht worden iſt.

Waffelkuchen zu bereiten.

§. 438.

Man nimmt ¼ Kanne ſüßen Rahm, und eben ſo viel gute ſüße Milch, ½ Pfund friſche Butter, 8 — 10 Eyerdotter, einige Löffel gute Hefen, etwas geriebene Zitronenſchale und ſo viel feines Waizenmehl um einen mäßig ſteifen Teig davon bereiten zu können, und läßt den Teig an einem etwas warmen Orte aufgehen.

Der Teig zu dieſem Gebäcke muß weder zu dünne noch zu dicke ſeyn, und er iſt juſt recht, wenn man etwas davon verwittelſt eines großen Löffels oder Kelle in die Mitte des Waffeleiſens thut, und dann wenn das Eiſen etwas gerüttelt wird, derſelbe das Eiſen überall bedeckt und ſo ſtehen bleibt.

Daß man zur Bereitung ſolcher Kuchen ein ſogenanntes Waffeleiſen, welches mehrentheils in viereckigter Form und inwendig mit kleinen viereckigten Vertiefungen verſehen iſt und aus zwey Theilen beſtehet, welche genau aufeinander paſſen müſſen, iſt eine bekannte Sache. —

Wenn man dieſe Waffelkuchen backen will, ſo wird das Eiſen vorher auf beyden Seiten heiß gemacht, inwendig wohl ausgeputzt, und dann mit Speck oder Butter gut eingeſchmiert, und dieß Einſchmieren wird nur alsdann erſt wiederholt, wenn ſich die darinnen gebackenen Kuchen an das Eiſen anhängen.

Iſt nun der Teig in das Eiſen gethan worden, ſo wird daſſelbe wechſelsweiſe auf beyden

Seiten über nicht zu ſtarkes Feuer gehalten, und die Kuchen ziemlich gelb und etwas härtlich ausgebacken, und wenn dieſelben aus dem Eiſen herausgenommen werden, ſo dürfen ſie in der Schüſſel nicht aufeinander gelegt werden, weil ſie ſonſt weich oder ſchwammigt werden und nicht ſo angenehm zur Speiſe ſind, als wenn ſie etwas hart und knorplich ausfallen, und dieß erlangt man dadurch, wenn die Kuchen, ſo wie ſie aus dem Eiſen heraus kommen, auf einer Schüſſel ohnweit dem Feuer aufgeſtellt werden. Wenn dieſe Kuchen auf den Tiſch gegeben werden ſollen, ſo werden ſie ziemlich ſtark mit klaren Zucker beſtreuet.

Waffeln auf eine andere Art etwas beſſer.

§. 439.

Man nimmt etwa 1 Pfund feines Waizenmehl und $\frac{3}{4}$ Pfund abgeklärte Butter, ſchlägt beydes in einem Topfe recht gut durcheinander, thut ſodann etwas klargeſtoßenen Zwieback, ein paar Löffel voll gute Hefen 5 — 6 vorher beſonders klar gequirlte Eyer, etwas feingeriebene Zitronenſchale, geſtoßene Cardemomen und geriebene Muskatennuß hinzu, rührt alles wohl unter einander, rührt zuletzt noch $\frac{1}{2}$ Kanne guten ſüßen Rahm oder Sahne darunter, ſtellt die Maſſe ein paar Stunden zum Aufgehen an einen mäßig warmen Ort hin, und bäckt die Kuchen wie bereits erwähnt worden.

Plinzen.

§. 440.

Man nimmt feines Waizenmehl (einige nehmen auch feines Mehl von Heidekorne oder Buch=

waizen hierzu, erſteres iſt aber beſſer) 8 — 10 Eyerdottern guten ſüßen Rahm, oder Sahne, Milch, einige Löffel gute Hefen, etwas zerlaſſene Butter und kleine Roſinen. — Alles dieſes wird zu einem flüſſigen mehr dünnen als dicken Teig zuſammen gerührt, an einen warmen Ort hingeſtellt, damit der Teig vorhero gut aufgehen möge.

Die Plinzen werden in einem flachen eiſernen Tiegel, welcher mit Butter ſo wie das Waffeleiſen ausgeſchmiert werden muß, über Kohlenfeuer gahr gebacken, und dabey iſt nur dieſes zu bemerken, daß man nicht zu viel Teig auf einmal in den Tiegel thun dürfe, damit die Plinzen nicht zu dicke gerathen, und gut ausgebacken werden, aber man muß zugleich auch dahin ſehen, daß ſie nicht verbrennen.

Einige pflegen die gahr gebackenen Plinzen ſo wie ſie aus dem Tiegel kommen, mit zerlaſſener Butter zu beſtreichen, dann in einer Schüſſel eine auf die andere hinzulegen, und nunmehro warm zu ſpeiſen. — Andere beſtreichen die Plinzen nicht mit Butter wenn ſie fertig ſind, ſondern ſtreuen auf jede derſelben klaren Zucker und Zimmt, rollen ſie ſodann zuſammen, und legen eine neben die andere zur Speiſe in eine Schüſſel.

Aufläuferkuchen.

§. 441.

Man nimmt feines Mehl, etwas ſüßen Rahm oder Sahne, 10—12 Eyerdottern, rührt dieſes zu einem ziemlich ſteifen Teige zuſammen, rollet ihn ſo dünn als möglich aus, beſtreicht

ihn mit zerlaſſener Butter, ſtreuet Zucker und Zimmt darauf, beſtreicht das zur Unterlage gehörige Papier ebenfalls gut mit Butter, und bäckt den Kuchen in einem nicht gar zu heißen Ofen gahr; denn wenn der Ofen zu heiß iſt, ſo wird dieſer ſehr dünne Kuchen ſehr leichte verbrandt. Ausläufer wird ein ſolcher Kuchen diesfalls genannt, weil er während dem Backen viele Blaſen oder Buckeln bekömmt. Am beſten ſchmecken dieſe Kuchen wenn ſie friſch gegeſſen werden.

Wiener Kalätſchen.

§. 442.

Man nimmt ohngefähr ein bis zwey Pfund friſche wohlausgewaſchene Butter, rührt dieſe ſo lange bis ſie zu Sahne wird oder wie ein Schnee ausſiehet, dann ſchlägt man nach und nach eine Mandel Eyerdottern darein, thut ¼ Pfund fein geſchnittenen Zitronat, etwas Zucker, einige Löffel voll gute Hefen, ½ Kanne guten Rahm oder Sahne, etwas geſtoßene Muskatenblüthen, und ein wenig Salz hinzu, und rührt ſo viel feines Waizenmehl darunter als nöthig iſt, einen mäßig ſteifen Teig daraus zu bereiten. Hierauf ſetzt man von dieſem Teige kleine Häufgen von beliebiger Größe auf ein Blech und an einen warmen Ort zum Aufgehen; alsdann werden ſie mit zerſchlagenen Eyern beſtrichen und in einem nicht zu heißen Ofen fein gelb gebacken. Vor dem Speiſen werden ſie mit etwas Zucker beſtreuet.

Maultaſchen.

§. 443.

Man bereitet einen Blätterteig nach der be-

reits §. 403. gegebenen Vorſchrift, rollt dieſen einigemal recht dünne auf, ſchneidet ſodann davon viereckichte Stückchen ohngefähr einer Hand groß. — Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln werden recht fein geſtoßen, nebſt etwas Eyerweiß, ½ Pfund klaren Zucker nebſt der von einer Zitrone abgeriebenen gelben Schale und 4 Eyer darzu gethan, und alles wohl zuſammen vermiſcht. Hierauf thut man auf jedes Stücke Teig einen Löffel voll von dieſer Maſſe, ſchlägt alle vier Ecken oben zuſammen, beſtreicht es mit Eyern, und läßt ſie gehörig gelbbraun backen.

Arme Ritter.

§. 444.

Man ſchneidet Semmel in Scheiben, legt ſie in Milch, rührt 3 — 4 Eyer mit etwas Milch, Zucker und feinen Mehle ſo dick wie zu einem Eyerkuchen gewöhnlich iſt, legt die Semmelſcheiben darein, bäckt ſie alsdenn in Butter, und wenn ſie gut ſind, ſo beſtreuet man dieſelben mit Zucker und Zimmt.

Nürnberger Kuchen.

§. 445.

Man nimmt recht feines Waizenmehl, Rahm oder Sahne, etwas Milch 6 — 8 Eyerdottern, einige Löffel voll gute Hefen, Roſinen, etwas geſtoßene Muskatenblumen, Zucker und ein wenig Roſenwaſſer, und bereitet hiervon einen mäßig ſteifen Teig, ſetzt ihn bey die Wärme zum Aufgehen, und wenn er aufzugehen anfängt, ſo wird

eine gute Portion gute Butter darein geknetet. — Hierauf rund wie ein Brod geformt, und nun vermittelſt eines Mangelholzes auf mit Butter beſtrichenen Papier ohngefähr eines Fingers dicke aufgerollt, ein ordentlicher Rand, (unter welchen Butter gelegt wird) darum gemacht, den Kuchen vor den Einſchieben in den Ofen überall mit kleinen Stücken friſcher Butter belegt, auch mit zerſtoßenen Zimmt und Zucker beſtreuet, der Rand mit klar gequirlten Eyerdottern beſtrichen und in einem nicht zu heißen Ofen fein gelbbraun abgebacken. Wenn dieſer Kuchen aber ſeine völlige Güte erlangen ſoll, ſo muß er vor dem Einbringen in den Ofen gut aufgegangen ſeyn, auch ſoll derſelbe vor dem Einſchieben mit einer Gabel oder Meſſer etwas geſtipt werden, damit er keine Blaſen bekomme.

Dieſer wohlſchmeckende Kuchen wird von vielen Perſonen als ein gutes Gebäcke ſehr gerne geſpeißt.

Butter-Prezeln.

§. 446.

Man bereitet hierzu einen guten Butterteig nach der oben gegebene Anweiſung, theilt ihn in verhältnißmäßige kleine Stückchen, wälgert dieſe länglichtrund aus wie es zu Prezeln gewöhnlich iſt, formirt Prezeln von beliebiger Größe daraus, legt ſie auf Kuchenbleche, beſtreicht dieſelben mit klar gequirlten Eyerdottern, und bäckt ſie in einem nicht zu heißen Ofen gahr.

Wer ein Liebhaber von Roſinen iſt, der läßt etwas große und kleine Roſinen mit unter den Teig einkneten.

Von Zubereitung verſchiedener Torten, auch andern Zukkergebackenen.

Mandeltorte.

§. 447.

Man nimmt 1 Pfund ſüße und 4 Loth bittre Mandeln dieſe werden vorher durch Aufgießung kochend heißen und dann durch Zugießung kalten Waſſers zum Abſchälen der Schalen vorbereitet, und nachhero von den Schalen befreyet, und in einem Mörſel ganz klar geſtoßen, während dem Stoßen muß aber bisweilen ein wenig Milch, oder Roſenwaſſer hinzu geſpritzt werden. Wenn ſie nun ſolchergeſtallt klar geſtoßen worden, ſo wird ½ Pfund ganz klarer Zucker nebſt etwas abgeriebener Zitronenſchale und 6 Eyer darein geſchlagen, und in einem Reibaſche recht gut durcheinander gerieben, damit die Mandeln recht klar oder fein werden, hierauf werden wieder ſo viel Eyer darein geſchlagen und immer zuſammen gerührt. Iſt dieſes nun wieder klar gerieben ſo werden nochmals 6 Eyerdottern dazu geſchlagen, damit der Teig etwas flüßig werde; man muß aber ohne Unterlaß fortrühren. — Die Form, worin die Torte gebacken werden ſoll, wird durchaus mit Butter beſtrichen, und wenn die Butter darinnen erkaltet, ſo wird der Mandelteig in die Forme gethan, dieſe aber nicht bis obenan voll gefüllt ſondern etwas Platz gelaſſen damit der Teig in der Forme in die Höhe gehen

könne und nicht heraus laufe, und ſodann gebakken. Beym Backen muß man aber behutſam ſeyn, und Anfangs nur ſchwaches Kohlenfeuer unter die Tortenpfanne machen, zuletzt aber können oberhalb mehrere Kohlen darauf gelegt werden, damit die Torte gelbbraun werde.

Soll die Torte aber in einem Ofen gebacken werden, ſo darf dieſer nicht gar zu heiß ſeyn; damit ſie nicht verbrenne oder eine gar zu ſchwarze und unſchmackhafte Rinde bekomme. Die Hitze im Backofen iſt hinreichend zum Ausbacken einer Torte, wenn dieſe eingeſchoben wird, nachdem das Brod eben heraus genommen worden.

Um nun zu erfahren ob die Torte inwendig auch gut ausgebacken ſey, ſo nimmt man den Deckel von der Torte oder zieht ſie aus dem Ofen, und ſticht mit einem ſpitzigen Hölzgen hinein; kömmt nun das Hölzgen trocken aus der Torte wieder heraus; ſo iſt ſie gut, wo nicht, ſo muß man ihr unter und über der Pfanne noch etwas Kohlenfeuer geben, oder wenn ſie im Ofen gebacken wird, die Pfanne in den Ofen ſchieben bis ſie gehörig ausgebacken iſt.

Mandeltorte auf eine andere Art.

§. 448.

Man nimmt 1 Pfund von den Schalen befreyete Mandeln, ſtößt dieſe zuerſt in einem Mörſel klar, thut ſie ſodann in einen Reibeaſch mit ¾ Pfund klar geſtoßenen Zucker und ein Mandel Eyer, von denen eins nach dem andern hinzugerieben wird, und zuletzt wird noch 1 guter Löffel

voll Kraftmehl hinzu gethan, gut darunter gerieben, und der Teig zum Backen in die Tortenpfanne gethan. Soll die Torte weniger ſüß werden, ſo iſt ½ Pfund Zucker hinreichend.

Iſt nun die Torte gahr gebacken, und man will ſie aus ihrer Forme nehmen, ſo wird ein Bogen Papier oben darauf gelegt, auf dieſen eine Schüſſel, und die Forme nunmehro umgekehrt, damit die Torte heraus falle. Hierauf nimmt man eine Schüſſel und einen Teller, worauf die Torte angerichtet werden ſoll, leget den Teller auf die Torte, und die Schüſſel darüber, und kehret ſie auf dieſe Weiſe um. — Das Papier wird hinweggenommen und entweder mit Zucker beſtreuet, oder ein Zucker= oder Eisſpiegel darauf gemacht, und dieſer mit ſauber geſchnittenen Zitronat, Pomeranzen und Zitronenſchalen belegt.

Gemeiniglich hat man auch kleine Tortenpfannen, welche mehrentheils wie ein Herz geſtaltet ſind, und man bäckt alsdann in dieſen kleinen Formen ebenfalls Mandeltorten, mit welchen man die großen bey feyerlichen Gaſtereyen zu garniren pflegt. Mandeltorten werden als Hauptgebackenes bey Gaſtereyen angeſehen, und dahero zur Zierte der Tafel, gleich anfänglich aufgeſetzt; und ſie werden am liebſten kalt gegeſſen.

Mandeltorte mit bittern Mandeln.

§. 449.

Man nimmt 1½ Pfund ſüße und ½ Pfund bittre Mandeln, befreyet ſie von ihren Schalen, ſtößt ſie in einem Mörſel, reibt dieſelben ferner

in einen Reibaſche recht klar, ſchlägt 16 — 18 Eyerdottern hinzu, und ſchlägt das Weiße von 12 Eyern zu Schnee. Dieſes Eyerweiß wird ſodann mit ½ Pfund ganz klaren Zucker, desgleichen mit in Milch eingeweicht geweſener, aber wieder rein ausgedrückter Semmel, und mit etwas geriebener Zitronenſchale zuſammen gerühret. — Mit dieſen Rühren wird ſo lange fortgefahren bis die Maſſe in die Tortenpfanne gethan wird. — Die Quantität der hierzu anzuwendenden Semmel iſt ohngefähr für 3 — 6 Pfennige.

Manteltorteletten.

§. 450.

Man nimmt 1 Pfund abgeriebene Butter, reibt nach und nach 8 Eyerdottern hinzu, thut etwas klaren Zucker, ½ Pfund geſtoßene ſüße Mandeln und ein wenig Wein darein, und rührt alles gut durcheinander, zuletzt aber wird noch 1 Pfund Kraftmehl wohl damit vermiſcht. Hierauf werden kleine Paſtetenformen mit Butter beſtrichen und mit Semmel beſtreuet, und die zubereitete Maſſe zum Abbacken darein gethan.

Dergleichen Mandeltorteletten werden eben ſo wie große Mandeltorten bey Gaſtgeboten, als eins des vornehmſten Gebackenen auf die Tafel gebracht und ſtehen in großer Achtung.

Mandelgebackenes in Butterteig.

§. 451.

Man ſtößt nach Belieben ein Viertelpfund Mandeln im Mörſel ganz klar, thut ſodann die

Helfte ſo viel klaren Zucker, ein paar Eyerdottern und ein Stückchen Butter dazu, ſtößt es ferner in einen Mörſer oder Reibaſche zu einem Teig, ſodann rollet man einem feinen Butterteig ganz dünne aus, ſchneidet davon viereckichte Stückchen die nicht gar zu groß ſind, beſtreichet dieſe mit Eyern, ſetzet auf jedes derſelben etwas von den Mandeln, nimmt die vier Ecken zuſammen, klebet ſie an einander, und ſetzet ſolche in eine Tortenpfanne nnd läßt ſie langſam gahr backen.

Auch dieſes klein gebackene wird zu den Backereyen gerechnet, und wird gewöhnlich bey Gaſtereyen zu mehrerer Zierde in beſondern Schüſſeln neben die größern Kuchen auf die Tafel geſtellet.

Mandelhäufgen.

§. 452.

Man nimmt 1 Pfund ſüße und ½ Pfund bittre Mandeln, ſchneidet dieſe, wenn ſie vorher von ihrer Schale befreyet worden, in länglicht feine Stückchen, thut hierzu 1 Loth fein geſtoßenen Zimmt, das abgeriebene gelbe von einer Zitrone, etwas Zucker, und ſo viel Eyerweiß, daß die Mandeln naß davon werden. — Hierauf wird alles gut durcheinander gerührt, kleine Häufgen davon auf ein mit geriebener Semmel beſtreutes Papier gelegt, und in der Tortenpfanne bey mäßiger Hitze gahr gebacken.

Mandelſchnitte.

§. 453.

Man nimmt 1 Pfund ſüße Mandeln, ſtößt dieſe klar, thut hierzu 1 Pfund friſche ausgewa-

ſchene Butter, 1 Pfund klaren Zucker, 4—6 Eyer und 1 Pfund des feinſten Waizenmehles und machet von allen dieſen einen Teig, rollet denſelben ohngefähr eines Fingers dicke aus, ſchneidet davon kleine Stückchen von der Größe eines Zwiebacks, legt ſie auf ein mit Mehl oder geriebener Semmel beſtreuetes Papier, und bäckt ſie in einer Tortenpfanne oder im Backofen langſam gahr.

Dieſe Mandelhäufgen und Mandelſchnitte gehören auch zu dem guten ſogenannten Kleingebackenen, und werden dahero ſo wie das Mandelgebackene in Butterteig auf beſondern Schüſſeln neben die großen Kuchen zur Zierte auf die Tafel geſetzt, und als gutes Gebäcke geachtet und geſpeißt.

Hobelſpähne von Mandeln.

§. 454.

Man ſtößt 1 Pfund ſüße von Schalen befreyete Mandeln ganz klar, ½ Pfund klaren Zucker, von 1 Zitrone die geriebene gelbe Schale, rührt dieſes unter einander ſchlägt das Weiße von 8 Eyern zu einem ſteifen Schaum und rührt dieſes mit erſtern wohl zuſammen. Hierauf nimmt man ein eiſernes Kuchenblech, läßt ſolches ein wenig warm werden, beſtreicht es ſodann mit weißen Wachſe, ſtreicht nunmehro von der zubereiteten Maſſe ohngefähr eines Meſſerrückens dicke auf das Blech fein eben und glatt überher, ſetzt es in einen mäßig warmen Ofen, und läßt es langſam gelblicht abbacken. So wie es nun aus dem Ofen genommen worden, ſo ſchneidet man ſchmale, etwa eines Fingers lange Striefen, wickelt dieſe behende um runde Hölzer, ſo, daß die oben ge-

weſene Seite wiederum oben komme, und wenn dieſe Hobelſpähne auf den Hölzern hart geworden, ſo werden ſie abgezogen und bis zum Anrichten warm und trocken erhalten.

Kleine Torteletttchen.

§. 455.

Man bereitet einen feinen Butterteig, rollet dieſen ſo dünne aus, daß er ohngefähr ein paar Meſſerrücken dicke werde. Hierauf nimmt man eine Oberſchale von einer Thetaſſe, und ſticht mit dieſer lauter runde Stückchen vom Teige aus, damit ſie die Geſtalt runder Thaler erhalten. Hierauf nimmt man ein Stück nach dem andern und drücket mit dem Daumen in der Mitte eine kleine Vertiefung hinein, ſo daß ein kleines nicht durch und durch gehendes Loch, und rund herum ein kleiner Rand entſtehe. — Dieſe gemachte Vertiefung wird nunmehro mit einer Fülle von beliebiger Sorte Eingemachten z. B. Pommeranzenſchalen Aprikoſen u. d. gl. oder Kirſchmuß oder durchgeſtrichenes und gewürztes Aepfelmuß u. d. m. was man ſonſt für Fülle zu andern Torten zu nehmen pflegt, angefüllt, die ſo bereitete Torteletttchen in einer Tortenpfanne gelegt, und darinnen gahr gebacken, und mit dem Backen ſo lange fortgefahren, bis man deren genug hat. Man kann dieſe Küchelchen auch auf ein Blech ſetzen und in Ofen gahr backen wenn man Gelegenheit hierzu hat.

Mit dieſen kleinen Kuchen pflegt man entweder die Ränder der Schüſſeln mit großen Kuchen zu garniren oder zu belegen, oder aber

ſie werden auf beſondern Schüſſeln auf die Tafel gebracht, und den großen Kuchenſchüſſeln zur Seite geſetzt.

Krafttorte.

§. 456.

Man ſchlägt 14 — 16 Eyer zu Schaum, thut hierzu 1 Pfund klar geſtoſſenen Zucker, eben ſo viel feines Kraftmehl, ½ Loth fein geſtoſſenen Zimmt, und eben ſo viel geſtoſſene Cardemom, rührt alles wohl durcheinander, und bäckt ſie in einer Tortenpfanne gahr.

Brodtorte.

§. 457.

Man ſchneidet von ſchwarzem Brode mäßige Scheiben, röſtet dieſe in einen Back- oder Bratofen ſo hart wie Zwieback, damit man ſie zu Pulver ſtoſſen, und in einen feinen Durchſchlage zum Tortenbacken anwenden kann. Das Brod darf aber nicht zu ſtark geröſtet, ſondern nur gelbbraun ſeyn. Iſt man mit dieſem Brode verſehen, ſo nimmt man einen Mandel Eyer, und ſchlägt ſie (wenn vorher von der Hälfte das Weiße bey Seite gethan worden) mit einer Ruthe zu einen dicken Brey, thut ſodann ½ Pfund recht fein geſtoſſenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und ½ Loth geſtoſſenen Zimmt darunter, und ſchlägt die Maſſe noch eine Zeitlang durcheinander. Hierauf werden 8 Loth ungeſchälte Mandeln klein geſtoſſen, dieſe in das aufbehaltene und zu Schaum geſchlagene Eyweiß gerührt, zuletzt aber 20

Loth von den oben gedachten durchgeſiebten Brode hinzugethan, alles wohl miteinander vermiſcht, und die Maſſe in eine ausgeſchmierte Forme gethan und gahr gebacken. Das Brod muß allemal erſt zuletzt unter die Maſſe gerührt, die Torte ſogleich zum Backen eingeſchoben werden, denn wenn das Brod gleich anfänglich darunter gethan wird, ſo gerathen dergleichen Torten nicht ſo gut.

Brodtorte auf eine andere Art.

§. 458.

Man reibt in einem Reibaſche ¾ bis anderthalb Pfund Butter, welche nicht gar zu ſcharf geſalzen ſeyn darf, zu Schaum oder Sahne, und ſchlägt während dem Reiben oder Rühren nach und nach bis zu einen Mandel Eyerdottern darein, rührt zugleich auch ½ Pfund klaren Zucker, nebſt ½ Pfund klar geſtoſſene geſchälte Mandeln, etwas Zimmt und abgeriebene Zitronenſchale nebſt dem zurückbehaltenen und zu einem ſteifen Schaum geſchlagenen Eyerweiß darunter. Zuletzt wird ohngefähr ¾ Pfund grobes geriebenes Roggenbrod (ſo vorher durch einen Durchſchlag geſiebt worden) nach und nach darunter gerührt, und die Maſſe alsdann ſogleich in die Forme und in den Ofen zum Abbacken gebracht.

Weißbrodtorte.

§. 459.

Man ſchält ½ Pfund ſüße und ein Loth bittre Mandeln, ſtößt ſie in einem Mörſel klar, und reibt ſie alsdann in einem Reibaſche mit 3—4

Eyer, ſo lange bis es ein feiner Brey geworden. Hierauf werden ein paar Löffel voll Roſenwaſſer, ein Loth fein geſtoſſener Zimmt, etwas geriebene Zitronenſchale, und noch ½ Mandel Eyer eins nach dem andern darzu gethan, und alles wohl durcheinander gerieben, ſodann ½ Pfund Zucker darunter gerieben, und zuletzt noch ½ Pfund geriebenes Weißbrod, welches vorher durch einen Durchſchlag geſiebt worden, damit alle grobe Stücken zurück bleiben, hineingerührt, und wenn daſſelbe aufs beſte mit dem Uebrigen vermiſcht worden, die Maſſe in die zubereitete Form gethan und gehörig abgebacken.

Sogenannte Mürbetorte.

§. 460.

Man reibt ¼ Pfund Butter zu Sahne, und rührt ſodann nach und nach 8 bis 10 Eyerdottern, etwas geriebene Zitronenſchale, und ¼ Pfund feines Waizenmehl darein. Zuletzt wird das von den Eyern zurückbehaltene Eyerweiß zu Schaum geſchlagen, darunter gemiſcht, und dieſe Maſſe in einer Form in einen nicht zu heißen Ofen abgebacken.

Zucker wird nicht darunter gethan, damit die Torte einen veränderten Geſchmack erhalte; und weil dieſe Art Torten ſehr mürbe ausfallen, wenn ſie gehörig bereitet werden, ſo hat man ihnen den Namen Mürbetorten beygelegt.

Aepfeltorte.

§. 461.

Man nimmt ohngefähr ½ Schock von den

beſten einen guten Geſchmack habenden Aepfeln, ſchält und ſchneidet ſie klein, läßt ſie alsdenn mit etwas Butter in einem Tiegel gut durchſchwitzen, bis ſie mürbe ſind. Hierauf bereitet man ein Unterblatt entweder von einen Blätterteige oder guten mürben Teige, und thut von dieſen Aepfeln ſo viel darauf, daß der ganze Boden der Form damit bedeckt werde, auf dieſen ſtreut man eine gute Parthie Zucker, kleine Roſinen und Scheibchen von Butter, und fährt mit dieſen Lagen abwechſelnd fort, bis es genug gefüllt iſt, da denn die Torte gehörig abgebacken wird.

Aepfeltorte auf andere Art.

§. 462.

Wenn man die Aepfel geſchält, in vier Theile geſchnitten, und von ihren Kernhäuſern befreyet hat, ſo werden ſie in feine dünne Scheiben zerſchnitten und eine gute Parthie davon auf den Boden oder den Teig in der Form gelegt, ſodann mengt man ¼ Pfund klaren Zucker mit eben ſo viel kleinen Roſinen am Gewicht und 1 Loth fein geſtoſſenen Zimmt untereinander, ſtreut davon auf die Aepfel, ſodann wieder eine Lage Aepfel, und auf dieſe aufs neue Zucker, Roſinen und Zimmt, und ſo fort bis es genug iſt, und die Torte gebacken.

Die Fülle zu Aepfeltorten kann auch noch auf andere Art verändert werden, denn ſo nehmen manche z. B. klein gehackte Zitronenſchalen, auch wenn man will etwas Zitronat mit unter die Fülle; andere miſchen auch ein wenig geſtoſſenen Ingwer zu den andern Gewürzen; oder aber ſie

gießen beym Abſchwitzen der Aepfel ein wenig Wein mit in den Tiegel, welches alles von eines jeden Liebhaberey abhängt. Wenn man wie gedacht, etwas Wein zu den Aepfeln nehmen will, ſo darf hiervon nicht zu viel genommen werden, damit die Aepfel nicht zu dünne werden, und es iſt dies beſonders alsdenn zu beobachten, wenn ein Blätterteig zur Torte genommen wird, weil dergleichen Teig ſonſt von der vielen Feuchtigkeit ſeine Mürbigkeit verliert, ſchliffickt oder tälkicht wird und dann weniger angenehm zur Speiſe iſt.

Birntorten können auf eben die Art wie die Aepfeltorten bereitet werden, nur ſind hierzu keine gar zu ſaftigen Birne anzuwenden. — Dieſe Art Torten werden nicht ſo geliebt, oder ſtehen nicht in ſo großer Achtung wie die Aepfeltorten, mithin werden jene auch weniger als dieſe bereitet oder bey Gaſtereyen auf den Tiſch gebracht.

Die Aepfeltorten werden ſowohl warm als kalt geſpeißt, doch lieben ſie mehrere Perſonen kalt als warm.

Kirſchtorten von friſchen Kirſchen.

§. 463.

Zu Kirſchtorten erwählt man recht reif gewordene ſchwarzſaure Kirſchen, und zwar von der großen Art, welche recht fleiſchreich ſind.

Man nimmt ohngefähr 3 Pfund Kirſchen, macht die Kerne heraus, thut 3 — 4 klar geſtoſſene Zwiebacke, $\frac{3}{4}$ Pfund klaren Zucker und 1 Loth geſtoſſenen Zimmt dazu, vermiſcht alles wohl zu-

ſammen, thut ſolches in den zubereiteten Teig in die Form, legt noch etwas friſche Butter oben darauf, und bäckt die Torte gahr.

Kirſchtorte auf andere Art.

§. 464.

Wenn der zur Torte nöthige Teig gefertiget und gehörig in die Forme gebracht worden, ſo wird der Boden völlig mit klaren Zucker bedeckt, auf dieſen eine Lage von den Kernen befreyete recht reife Kirſchen gemacht, auf dieſe wiederum eine Lage Zucker, und ſo wird wechſelsweiſe fortgefahren, bis es voll iſt, und ſodann wird die Torte in Ofen gahr gebacken.

Aprikoſen= oder Pfirſichtorte.

§. 465.

Man bereitet zur Unterlage in der Tortentenpfanne einen guten Blätterteig, nimmt Aprikoſen oder Pfirſchen, zieht die Haut davon ab, ſchneidet ſie in der Mitte voneinander, macht die Steine heraus, legt ſie auf das Unterblatt, oder den in der Forme befindlichen Teig, mit der runden Seite oben, ſtreuet klaren Zucker, geſtoſſenen Zimmt und fein gehackte Zitronenſchalen darüber, bedeckt dieſe Fülle mit ſchmalen Streifen von Teige, macht einen krauſen Rand herum, und bäckt ſie gehörig.

Johannisbeertorte.

§. 466.

Wenn die Johannisbeeren von ihren Stielen

befreyet und geleſen worden, ſo werden ſie mit ziemlich viel Zucker gekocht, damit der Saft herausgehe. Nunmehro werden ſie mit einem Schaumlöffel herausgenommen, durch ein Haarſieb oder recht feinen Durchſchlag, wo die Saamenkörner nicht mit durchgehen, mittelſt Zugießung des Saftes getrieben. Dieſer nun erhaltene Saft, wird mit recht klar geſtoſſenen Zwieback, in welchem kein Anis befindlich iſt, geſtoſſenen Zimmt und klar gehackter Zitronenſchalen vermiſcht, und nachher dicke eingekocht. — Nach dem Erkalten wird die Maſſe in die mit einem guten Blätterteige verſehene Form gethan und gebacken.

Dieſe Torten pflegt man mehrentheils kalt zu ſpeiſen, und ſie ſtehen in großer Achtung.

Friſche Pflaumentorte.

§. 467.

Man erwählt hierzu recht ſchöne große und recht reif gewordene Pflaumen, wirft dieſe in kochendes Waſſer, nimmt ſie bald wieder heraus und legt dieſelben in kaltes Waſſer, damit man ihnen nunmehro die Haut abziehen kann. Die Pflaumen werden in der Mitte voneinander geſchnitten, die Steine herausgenommen, machet ein Unterblatt von guten Blätterteige in einer Tortenpfanne leget die Pflaumen darauf, beſtreuet ſie mit klarem Zucker, Zimmt, fein gehackter Zitronenſchalen, in kleine Streifchen geſchnittene Mandeln und Zitronat, bedeckt dieſe Fülle mit einem Deckel von vorigem Teige macht einen Rand darum und bäckt die Torte gahr.

Pflaumentorte auf andere Art.

§. 468.

Hat man recht ſchöne reife und große Pflaumen erwählt, und dieſelben rein abgewiſcht, ſo werden ſie in ein bequemes Geſchirr gethan, und ſo viel ordinairer Wein darauf gegoſſen, daß ſie völlig damit bedeckt ſind, und darinnen gahr gekocht. Hierauf werden ſie von den Steinen befreyet, auch das Fleiſch von den Steinen ſauber abgemacht, und die Pflaumen mit der Brühe ſo angefeuchtet, daß ſie dicke genug werden. Hierauf wird klarer Zucker, fein gehackte Zitronenſchalen, geſtoſſene Nelken, auch etwas klar geſchnittene Mandeln darunter gemiſcht, und dieſe Maſſe in den von guten Blätterteige verfertigte Torte gethan und gebacken.

Am liebſten wird dieſe ebenfalls in Achtung ſtehende Torte kalt geſpeißt. Wer die Pflaumen nicht in Wein kochen will, kann auch Waſſer hierzu anwenden, allein alsdann iſt ihr Geſchmack nicht ſo angenehm, und wird daher weniger geachtet.

Prunellentorte.

§. 469.

Es iſt unnöthig, daß man hierzu die aus Frankreich kommenden Prunellen anwende, denn wir können uns dergleichen Prunellen von unſern Pflaumen ſelbſt eben ſo gut zubereiten wie weiter unten an ſeinen Orte gelehrt werden ſoll. Die Prunellen werden in kleine Streifgen ge-

ſchnitten, dann in einen Tiegel mit halb Wein halb Waſſer, beydes in geringer Quantität, Zukker, geſtoſſener Zimmt, und feiner gehackten Zitronenſchalen ſo lange durchgekocht, bis ſie zu einer Fülle dicke genug geworden ſind, alsdann verfährt man eben ſo damit, wie bey den vorhergehenden Torten, nämlich dieſe Fülle wird in den bereiteten Blätterteig und Forme gethan und gahr gebacken.

Dieſe in vieler Achtung ſtehenden Torten, werden ſowohl warm als kalt geſpeißt.

Quittentorte.

§. 470.

Auch dieſes Backwerk wird ſehr geachtet. Die Quitten werden geſchälet, in Scheiben geſchnitten, die Kernhäuſer herausgeſchnitten, alsdann in ordinairen Landwein recht weich gekocht. — Will man dergleichen Torte einen noch angenehmeren Geſchmack verſchaffen, ſo werden etwas Prunellen klein geſchnitten und zugleich mit gekocht, klarer Zucker, geſtoſſener Zimmt, auch etwas klein gehackte Zitronenſchalen darunter gemiſcht, und wenn dieſe Fülle dicke genug iſt, ſo wird ſie in den hierzu in der Forme befindlichen Blätterteig gethan und gehörig gebacken.

Quittentorte wird ſowohl warm als kalt gegeſſen.

Erdbeerentorte.

§. 471.

Die Erdbeeren werden geleſen, gewaſchen, und dann in ein Sieb gethan, damit alles Waſ-

ſer davon ablaufe. Nunmehro wird etwas klarer Zucker, geſtoſſener Zimmt und fein gehackte Zitronenſchale und ein wenig geſtoſſener Zwieback in welchen kein Anis befindlich iſt, darunter gemengt, und dieſe Maſſe mit einem Blätterteige wie bei andern Torten zubereitet und gebacken.

Himbeertorte.

§. 472.

Um eine Torte von Himbeeren zu bereiten, kann man in allen ſo verfahren wie gleich vorher bey der Erdbeerentorte geſagt worden iſt.

Stachelbeertorte.

§. 473.

Man erwählt hierzu ſchöne große aber nicht reif gewordene, ſondern unreife Stachelbeeren, macht die Stengel und Blüthen davon ab, brühet ſie mit heißem Waſſer ein wenig ab, und thut ſie alſobald in einen Durchſchlag damit das Waſſer rein davon ablaufe. Hierauf thut man die Beeren in eine Schüſſel, miſcht eine gute Portion klaren Zucker dazu, damit ſie ſüße genug werden, thut ferner etwas klar geſtoſſenen Zwieback, welcher keinen Anis enthält, ſo wie geſtoſſenen Zimmt, klar gehackte Zitronenſchalen und ein Stückgen Butter hinzu, vermiſcht alles wohl zu einer Fülle, bringt dieſe in die mit einem guten Butterteige verſehene Form, und bäckt die Torte gehörig gahr. Dieſe Torte wird warm geſpeißt.

Kirſchmustorte.

§. 474.

Man nimmt eine beliebige Quantität gutes Kirſchmus, thut hierzu noch etwas Zucker, fein geſtoſſenen Zimmt und fein gehackte Zitronenſchale, miſcht alles gut untereinander und füllt damit eine Torte wozu ein guter Blätterteig bereitet worden, und bäckt ſie gehörig.

Dieſe Torten werden am liebſten kalt gegeſſen.

Pflaumenmustorte.

§. 475.

Wenn eine dergleichen Torte mehr geachtet und von beſſern Geſchmack ſeyn ſoll, ſo muß man hierzu durchgeriebenes Pflaumenmus, das heißt unter welchen keine Schalen befindlich ſind, erwählen. Ferner, ſo kann man dieſer Torte auch noch einen angenehmern Geſchmack verſchaffen, wenn man abgebackene Quitten zu Muſe kocht, dieſe durch ein Sieb reibt und dann unter das Pflaumenmus miſcht. Mann thut ferner etwas Zucker, geſtoſſenen Zimmt und klar gehackte Zitronenſchale darunter, bereitet eine Torte von Blätterteig und bäckt ſie gahr.

Es iſt hier mehrmalen geſagt worden, daß Zitronenſchale in die Tortenfülle gethan werden ſoll, man muß aber hierunter allezeit Schale von friſchen Zitronen verſtehen.

Auch pflegt man unter das Pflaumenmus geſchälte Mandeln, welche in feine länglichte Stückgen geſchnitten werden, zu miſchen.

Pflaumenmustorten werden auch kalt geſpeißt.

Hahnbuttentorte.

§. 476.

Man nimmt getrocknete Hahnbutten und große Roſinen, kocht dieſe in ordinairen Landweine weich, ſtreicht ſie, indem man immer nach und nach ein wenig Brühe hinzugießt, durch ein Haarſieb, thut ſodann klar geſtoſſenen Zwieback ſo viel hinzu als nöthig iſt eine ſteife Fülle daraus zu bereiten, rührt zu gleicher Zeit klaren Zucker, geſtoſſenen Zimmt und fein gehackte Zitronenſchale darunter, bereitet einen Butterteig zur Torte, bringt die Fülle darein und bäckt ſie gehörig gahr. — Auf die Torte macht man entweder von eben denſelben Teige einen ausgeſchnittenen Deckel, oder man bedeckt ſie ſtatt dieſem, mit ſchmalen darüber gelegten Streifen. —

Torten dieſer Art, ſtehen bey Gaſtgeboten in großer Achtung, und werden theils warm theils kalt gegeſſen.

Sandtorte.

§. 477.

Man läßt 1½ Pfund friſche Butter langſam zerſchmelzen, wieder erkalten, und reibt ſie alsdenn in einem Reibaſche zu Sahne. — Hierauf

reibt man nach und nach 6 Eyerdottern, 1 Pfund fein geſtoſſenen Zucker, etwas geriebene Zitronenſchale, ein wenig Cardemom und 1½ Pfund ganz feines Waizenmehl darunter, vermiſcht die ganze Maſſe recht wohl untereinander, und bäckt ſie in einer ordentlichen Forme bey nicht zu ſtarker Hitze nach und nach, wozu ohngefähr eine Stunde Zeit erfordert wird, gahr.

Eine dergleichen Torte wird bey Gaſtgeboten als ein Hauptgebackenes betrachtet, weil ſie von ſehr angenehmen Geſchmacke iſt.

Biscuittorte.

§. 478.

Wenn man die Tottern von 12 bis 15 Eyern in einen ſteinernen Aſche recht klar geſchlagen, ſo rührt man die abgeriebene Schale von ein paar Zitronen, etwas geſtoſſene Cardemom, ein wenig Roſenwaſſer und 1 Pfund recht klaren Zucker nach und nach darunter, und man fährt mit dem Rühren ſo lange fort, bis es anfängt ſich zu heben. Hierauf wird das von den Eyerdottern zurückbehaltene Eyerweiß zu einem ſteifen Schaume geſchlagen, und dieſes nach und nach unter erſteres gerührt, zuletzt aber wird entweder ein Pfund Kraftmehl, oder eben ſo viel feine durchgeſiebte Stärke, nur immer nach und nach darunter gerührt, ſodann aber gleich in eine Forme gethan, und bey nicht zu großer Hitze langſam gahr gebacken.

Zu dieſer Torte muß die Forme in der Mitte entweder ſchon eine Tille oder Röhre haben, damit die Torte auch in der Mitte gut ausbacke:

oder wenn dieſes nicht iſt, oder man keine dergleichen Forme hat, und man will ſie nur in einen blechernen Reife backen, ſo muß man bey dieſem in der Mitte eine Röhre von Blech einſetzen.

Biscuittorten werden zu den vornehmſten Gebackenen grechnet, und kommen daher bey den größten Gaſtgeboten auf die Tafel.

Heidelbeerentorte.

§. 479.

Die recht reifgewordenen Heidelbeere werden geleſen, abgewaſchen, und in einem Durchſchlage von ihrer Feuchtigkeit befreyet, und wenn ſie wieder trocken geworden, und in der Forme ein Boden von Blätterteige oder Butterteige gemacht worden, ſo wird der Boden mit klarem Zucker etwas dicke beſtreuet, hierauf eine Lage von Heidelbeeren gebracht, auf dieſe wieder eine Lage von Zucker, und wieder eine Lage Heidelbeere und ſo fort, bis es genug iſt, die oberſte Lage aber von Zucker gemacht, ein ausgeſchnittener Deckel von eben demſelben Teige darauf gemacht und bey mäßiger Hitze gahr gebacken.

Heidelbeertorte ſtehet nicht in ſo großer Achtung wie die übrigen Fruchttorten, aber ſie gewähren dennoch eine angenehme Speiſe.

Möhren- oder Carottentorte.

§. 480.

Die hierzu beſtimmten Möhren werden zuerſt abgeſchabt, und in Waſſer ohngefähr halb gahr

gekocht, hierauf abgekühlt, getrocknet, und dann auf einem Reibeiſen gerieben. Hierauf wird ½ Pfund Butter abgerührt, 10 — 12 Eyerdottern nach und nach darunter gerührt, auch die Krume von ein paar in Milch eingeweichter, und wieder ausgedrückter Semmel darzu gethan, und wohl mit einander vermiſcht. Man wird ſo viel von den Möhren genommen als man zum Teige nöthig zu haben glaubt, thut darunter klaren Zucker, etwas geſtoßenen Zimmt und geriebene Zitronenſchale, und vermiſcht alles wohl zuſammen, und zuletzt wird auch das zurückbehaltene Eyerweiß, welches vorher zu einem ſteifen Schaum geſchlagen worden, allmählig darunter gerührt, und dieſe Maſſe ſodann auf ein von einem guten Butterteige verfertigtes Unterblatt in die Tortenpfanne gelegt, der Rand ſauber umgekräuſelt, und bey nicht zu ſtarker Hitze gahr gebacken.

Dieſe Art Torten werden blos warm gegeſſen.

Fleiſchtorte von Kapaunen.

§. 481.

Man nimmt das weiße Fleiſch von einem gebratenen Kapaunen und etwas friſches Nierenfett, hackt beydes zuerſt ganz klein, und dann wird daſſelbe in einem Mörſel zu einem ganz feinen Teige geſtoßen. Hierauf wird dieſer Teig mit ein wenig Roſenwaſſer, Salz, Zucker, geriebener Zitronenſchale und ½ Mandel Eyerdottern wohl zuſammen vermiſcht oder unter einander gerührt, zuletzt aber das von den Eyerdottern zurückbehaltene Eyerweiß zu einem ſteifen Schaume geſchlagen, und ebenfalls darunter gerührt. Hat man nun ein Unter=

blatt von feinen Butterteige in eine Tortenpfanne gemacht, ſo wird die Maſſe darein gethan, ein ſauberer Rand umher gemacht, etwas Zucker darüber geſtreuet und gahr gebacken.

Eben ſo kann man auch vom Kalbfleiſche mit Nierenfett, Ingwer, Salz, Eyerdottern, Zimmt und Zucker eine Torte auf vorgedachte Art bereiten. Die Fleiſcharten werden warm geſpeiſt, und werden von vielen Perſonen ſehr geachtet.

Von Glaciren oder Spiegeln des Gebackenen.

§. 482.

Da es auch gewöhnlich iſt verſchiedenes Backwerk, z. B. Mandeltorten, Biscuittorten u. dgl. zu glaciren oder zu ſpiegeln, ſo ſoll auch diesfalls das Nöthige hier angezeigt werden.

Wenn ein Zuckerſpiegel auf eine Torte gemacht werden ſoll, ſo geſchiehet dieſes auf folgende Weiſe: Man nimmt von ein oder zwey Eyern das Weiße zerſchlägt daſſelbe in einen kleinen Töpfchen recht gut, thut ſodann recht fein geſtoßenen und durchgeſiebten Zucker ohngefähr 5 — 6 Löffel voll in eine Taſſe oder ſonſt ſchickliches Geſchirr, und rührt das klargeſchlagene Eyweiß nach und nach darein, und ſchlägt beydes ſo lange gut durcheinander bis es recht dick und glänzend wird, und je länger man darinnen rührt, deſto ſchöner und glänzender wird daſſelbe. Im Fall daſſelbe aber gar zu ſteif werden ſollte, ſo darf nur ein wenig Roſenwaſſer hinzugegoſſen und alles wohl untereinander gerührt werden.

Will man einen Eiſſpiegel bereiten, ſo nimmt man blos klares Zuckermehl, rührt dieſes mit ein wenig Roſenwaſſer ſo lange gut untereinander, bis es nicht mehr fließet und glatt wird, und ſpiegelt alsdann das Gebackene damit.

Soll es ein aufgezogener Eiſſpiegel werden oder heißen, ſo wird es blos mit etwas Roſenwaſſer ein wenig dünner gemacht, gut untereinander gerührt, das Gebackene damit beſtrichen, ſogleich in eine Tortenpfanne geſetzt, und oben auf den Deckel etwas ſtarkes Feuer gemacht, wodurch alsdenn ein ſchönes aufgezognes Eis entſtehet.

Gebackenes welches geſpiegelt oder glacirt werden ſoll, muß nach dem Backen erſt ein wenig verkühlen, hierauf wird es mit dem Spiegel überzogen, und ſodann entweder in einem nicht heiſſen Ofen, oder in einer Tortenpfanne nur gelinde angetrocknet, denn nur dem Eiſſpiegel wird, wie ſchon gedacht, durch ſtarke Hitze auf den Deckel der Tortenpfanne ſein Anſehen gegeben.

Will man eine Torte, welche einen etwas hohen Rand hat, ganz weiß überziehen, ſo wird das Weiße von ein paar Eyern zu Schaum geſchlagen, nach und nach recht feiner oder zu Staub gemachter Zucker ſo viel darunter gerührt bis die Maſſe ziemlich dicke geworden iſt, ſo, daß ſie nicht abläuft, dann wird die Torte oben damit beſtrichen, und dann läßt mans antrocknen. Um einer ſolchen Torte noch mehr Anſehen zu verſchaffen, ſo ſchneidet man Zitronat in zierliche Scheibchen, belegt den Ueberzug fein zierlich damit, überſtreuet es mit bunten Zucker, und läßt es antrocknen.

Zu mehrerer Zierde pflegen manche die Spiegel auf den Gebackenen theils roth, theils gelb oder braun zu färben, wozu man aber unſchädliche Farben wählen muß. Soll der Spiegel roth werden, ſo wird Bezetra rubra oder Torna solis in Roſenwaſſer eingeweicht, und dies Zuckermehl damit abgerührt. Gelb wird mit Saffran auf vorgedachte Weiſe gemacht, und braun mit Chocolade, welche fein geſtoßen und mit Zucker vermiſcht wird.

Zum Beſchluſſe dieſes Kapitels ſollen hier noch verſchiedene Arten von kleinen guten Backwerke angeführt werden.

Kleine Mandelkränze.

§. 483.

Man nimmt ohngefähr ½ Pfund abgeſchälte ſüße Mandeln (wer viel dergleichen Gebäcke machen will vergrößert die angegebene Portion der Zuthaten) ſtößt dieſe in einem Mörſel ganz klein, ſchlägt das Weiße von ein paar Eyern zu Schaum, thut dieſes auch hinzu, und ſtößt es darunter, alsdann wird 1 Pfund ganz klarer Zucker nach und nach darunter geſtoßen, und hierauf ein ſteifer Teig bereitet, welchen man ordentlich rollen oder mangeln kann. Dieſer Teig wird nunmehr auf einen Tiſch oder Kuchenbret gelegt, etwas klarer Zucker mit etwas Kraftmehle vermiſcht, und der Teig damit ſo ausgemangelt, als wenn man kleine Prezeln machen wollte. Dieſer ſo bereitete Teig wird alsdenn in beliebige kleine Stücken geſchnitten, und jedes derſelben wie ein Ring oder kleiner Kranz zuſammengebogen und dann bey mäßiger

Hitze entweder in einen Ofen oder aber in einer Tortenpfanne gahr gebacken. —

Will man dieſes in einem Ofen verrichten, ſo werden die hierzu nöthigen Bleche mit feinen Kraftmehle etwas beſtreuet, das Gebackene darauf gelegt und in den Ofen geſchoben. Soll es in einer Tortenpfanne geſchehen, ſo muß auch dieſe vorher mit ein wenig Kraftmehl beſtreuet werden, damit ſich das Gebackene nach dem Backen gut ablöſe.

Mit dergleichen klein Gebackenen belegt man entweder beſondere Schüſſeln und ſetzt ſie neben ander Gebackenes auf den Tiſch, oder man belegt den Rand großer Kuchen damit; denn auch dieſes kleine Backwerk wird bey Gaſtereyen ſehr geachtet.

Portugieſiſches Gebackenes.

§. 484.

Man reibt ¾ Pfund friſch ausgewaſchene Butter zu Sahne, thut alsdenn hinzu ein Pfund ganz klar geſtoßenen Zucker und 3 bis 4 Eyer, und rührt dieſes recht gut durcheinander; und zuletzt wird noch 1 Pfund ganz feines Waizenmehl, am beſten Kraftmehl aufs beſte damit vermiſcht, hierauf werden kleine Paſtetenformen mit Butter beſtrichen, mit geriebener Semmel oder Weisbrod beſtreuet, die zubereitete Maſſe hinein gefüllet und alſobald bey nicht zu ſtarker Hitze gahr gebacken.

Dieſes nicht minder ſehr geachtete Gebäcke, wird entweder auf beſondern Schüſſeln neben andern Kuchenwerke auf die Tafel geſetzt, oder man pflegt auch große Kuchen damit zu garniren oder um dieſe herum zu legen.

Macronen.

§. 485.

Man nimmt 1 Pfund abgeſchälte ſüße Mandeln, ſtößt ſie in einem Mörſel mit ein wenig Roſenwaſſer klar, thut hierzu noch 1 Pfund recht klargeſtoßenen Zucker, und das Weiße von 4 Eyern, welches vorhero zu einem Schaum geſchlagen worden, und wenn alles recht gut zuſammen vermiſcht oder durchgerührt worden, ſo nimmt man eine Oblate, ſtreicht von dieſer Maſſe kleine Häufchen, ſo groß als man die Macronen machen will, darauf, und bäckt ſie in einer etwas jählingen Hitze fein gelb.

Macronen auf eine andere Art.

§. 486.

Man nimmt 1 Pfund abgeſchälte Mandeln, ſtößt dieſe mit etwas Roſenwaſſer klar, miſcht das Weiße von 2 Eyern während dem Stoßen darunter, miſcht ferner in einem ſchicklichen Aſch oder ſonſtigen Geſchirr annoch ½ Pfund feingeſtoßenen Zucker mit erſtern zuſammen und rührt es recht gut durcheinander. Hierauf wird noch das Weiße von 4 Eyern zu Schaume geſchlagen, ebenfalls unter jenes gerührt, und nunmehro noch etwas geſtoßener Zimmt, ein wenig geſtoßene Cardemomen und Mußkatennuß, ſo wie etwas aufs feinſte geſchnittene Zitronenſchale darunter gemiſcht, und wenn alles aufs beſte miteinander vereiniget worden, ſo werden von dieſer Maſſe kleine Häufchen von beliebiger Größe auf Oblate geſetzt, mit feingeſtoßenen Zucker beſtreuet, und fein gelb abgebacken.

Von dergleichen zubereiteten Teige kann man nicht allein Macronen bereiten, ſondern eben ſowohl auch anderes Gebäcke in verſchiedenen Figuren, z. B. Sterne, Herzen u. d. m. verfertigen, und dann als ein von den mehreſten Perſonen ſehr geliebtes Backwerk, entweder in beſondere Aſſietten auf den Tiſch ſetzen, oder die Ränder der Schüſſeln von großen Backwerke oder Kuchen damit garniren.

Mandelbiscuit.

§. 487.

Man ſtößt 1 Pfund Mandeln mit etlichen Eyerdottern ganz fein, thut hierzu 1 Pfund feingeſtoßenen Zucker und noch ein Paar Eyerdottern, rührt alles recht gut durcheinander, daß ein mäßig ſteifer Teig davon werde, ſetzet es auf eine Oblate, beſtreuet es mit Zucker und bäckt es bey nicht zu ſtarker Hitze gahr.

Zitronenbiscuit.

§. 488.

Man nimmt ½ Pfund Mandeln und 1 Pfund Zucker, reibt die Schale von ein Paar Zitronen darunter, und verfährt eben ſo damit wie gleich vorher beym Mandelbiscuit geſagt worden iſt.

Portugieſiſches Brod.

§. 489.

Man zerſtößt ½ Pfund geſchälte Mandeln mit etwas Roſenwaſſer gröblicht, thut hierzu

½ Pfund klargeſtoßenen Zucker, ½ Loth geſtoßenen Zimmt, feines Mehl ½ Pfund, zerſchlagene Eyer ſo viel als nöthig iſt einen ordentlichen Teig daraus zu machen, hierauf werden kleine Brodchen eines Querfingers dicke daraus gemacht, Papier mit Mehl beſtreut und ſodann in einer Tortenpfanne bey gelindem Feuer, welches oben ſtärker als unten iſt, gahr gebacken. Einige pflegen noch mehrere Gewürze, z. B. Muskatenblumen, Cardemom u. d. m. unter dieſen Teig zu miſchen. welches aber blos von der Liebhaberey abhängt. Auch dieſes Gebackene ſtehet in großer Achtung.

Zuckerbrod.

§. 490.

Man nehme von dem feinſten Waizen- oder ſogenannten Kraftmehle ¾ Pfund, ein Pfund recht fein geſtoſſenen und durchgeſiebten Zucker, ein wenig Wein und ſo viel Eyer als nöthig ſind, um einen mäßig ſteifen Teig aus allen dieſen zu bereiten. Iſt dieſes geſchehen, ſo nimmt man kleine blecherne Forme, beſtreicht dieſe mit Butter, thut den Teig darein, ſetzt ſie in eine Tortenpfanne, macht unten und oben nicht zu heftiges Feuer und bäckt dies Brödgen gahr.

Zuckerbrod auf andere Art.

§. 491.

Man nehme von acht Eyern das Gelbe und ſchlage oder rühre daſſelbe klar, ſodann wird ein Pfund fein geſtoſſener Zucker nach und nach darein gerührt, auch ein wenig geſtoſſener Zimmt und

Cardemom nebſt ein Löffel voll Roſenwaſſer gut damit vermiſcht. Das zurückgelaſſene Eyerweiß von den Eyern, wird zu einem Schaum geſchlagen, ſodann ½ Pfund feines Mehl und ½ Pfund durchgeſiebte Stärke, werden geſchwinde darzu gerührt, und dieſer Teig ſogleich in kleine blecherne eingeſchmierte Forme gethan, und ſo wie gleich vorher gedacht worden, in einer Tortenpfanne gahr gebacken. Hat man keine dergleichen Forme von Blech, ſo verfertiget man kleine Kapſeln von ſteifen weißen Papiere, ſchmieret dieſe ebenfalls mit Butter aus, und verfährt ſo wie geſagt worden.

Da das Zuckerbrod von langer Dauer iſt, und öfters in Haushaltungen, theils bey Gaſtereyen als eine angenehme Speiſe in beſondern Schüſſeln nebſt andern Gebackenen mit auf den Tiſch geſetzt wird, theils auch außer den Mahlzeiten zu Kaffee und Wein von vielen Perſonen genoſſen wird; ſo muß man immer einen genugſamen Vorrath davon auf einmal backen. — Man bereitet dergleichen Zuckerbrod noch auf mancherley Arten, welche aber um Weitläuftigkeit zu vermindern, hier nicht angeführt werden.

Gelbes Brod.

§. 492.

Man nehme die Dottern von 10 Eyern und zwey Eyer mit dem Weißen, ½ Pfund klar geſtoſſenen Zucker, 2 Pfund feines Waizenmehl, ſchlägt die Eyer zuerſt gut durcheinander, rührt hierauf den Zucker und zuletzt das Mehl darunter und wenn alles wohl zuſammen vermiſcht worden, ſo wird die Maſſe in eine mit Butter beſchmierte papierne

Kapſel gethan, in die Tortenpfanne gelegt, und bey geſchwindem Feuer gebacken. So wie die Maſſe recht in die Höhe gegangen iſt, ſo wird oben etwas ſtärkeres Feuer gegeben, damit es eine harte Rinde bekomme, und damit es nicht verbrenne, ſo nimmt man eine unter ein wenig Waſſer gerührte Eyerdotter und beſtreicht es damit. Hierauf ſchneidet man davon länglichte Stückgen weil es noch warm iſt, und läßt dieſe bey der Wärme vollends trocken werden.

Dieſes Brod welches von langer Dauer iſt, und alt und kalt gegeſſen wird, wird zu Kaffee und Wein ſehr geachtet.

Zitronenbrod.

§. 493.

Man nimmt von zwey Eyern das Weiße, zerſchlägt ſolches zu Schaum, reibt von zwey Zitronen die Schale ab, und rührt dieſe unter das Eyerweiß. Hierauf nimmt man zwey Pfund klar geſtoſſenen durchgeſiebten Zucker, rührt dieſen unter die Maſſe, macht nunmehro kleine Kugeln von der Größe eines Eyerdotters daraus, rollt ſie in runde oder länglichte Plätzchen, legt ſie auf Papier, und bäckt dieſelben bey gelinder Hitze in der Tortenpfanne bis ſie auflaufen.

Reibt man ſtatt der Zitrone ein paar Pomeranzen ab, und verfährt dabey übrigens wie gleich vorher geſagt worden iſt, ſo erhält man Pomeranzenbrod.

Beyde Arten von Brod, werden wie andres

klein Gebackenes mit auf die Tafel gegeben und als ein gutes Gebäcke geſpeißt.

Zwieback.

§. 494.

Zwieback hat ſeinen Namen daher erhalten, weil derſelbe zweymal gebacken wird, wodurch er hart und dauerhaft gemacht wird. Man theilt den Zwieback in gemeinern und beſſern ein. Der feine gemeine Zwieback, welchen man in Haushaltungen gar öfters, theils zu verſchiedenen Kuchenmaſſen, theils auch zu Wein- Milch und andern Kaltſchalen, auch zuweilen in Suppen gebraucht, und dieſer wird blos aus recht feinen Waizenmehle und Waſſer ohne alle Gewürze bereitet, zu den beſſern aber werden noch verſchiedene Gewürze zugeſetzt.

Zu feinem gemeinen Zwieback nimmt man alſo vom feinſten Mehle, macht mit Waſſer einen mäßig ſteifen Teig, bäckt davon kleine beliebige Stückgen im Backofen, und wenn ſie gebacken, ſo ſchneidet man dieſelben in der Mitte voneinander, und bäckt ſie ſodann noch einmal, und hebt dieſen Zwieback zu oben gedachten Gebrauche an einen trockenen Orte auf.

Zwieback auf andere beſſere Art.

§. 495.

Man nimmt 1 Pfund ganz feines Mehl, ½ Pfund klar geſtoſſenen Zucker, und ſo viel Eyerdottern hinzu als genug iſt, um einen guten

Teig daraus zu bereiten, miſcht nach Belieben entweder etwas Anis oder Fenchel, ſo beydes gröblich zerſtoſſen ſeyn muß, darunter, ſchneidet es in Stücken, und bäckt es zweymal.

Karlsbader Zwieback.

§. 496.

Man ſchlägt ein paar Eyer in ein Töpfgen, zerſchlägt ſie gehörig, miſcht ein Loth fein geſtoſſenen Zucker, drey Loth geſtoſſene Mandeln, ein wenig geſtoſſene Nelken, ſehr fein geſchnittene Zitronenſchalen, und ohngefähr 4 Loth recht feines Waizenmehl darunter und zu einem Teige. — Hierauf macht man Forme von Papier, eine Hand breit und ſo lang als das Backblech iſt, macht dieſe Forme von der Maſſe halb voll, und ſetzt ſie auf das Blech zum Backen. So wie der Zwieback braun genug und über das Papier geſtiegen iſt, ſo ſchneidet man dünne Stückgen davon, legt ſie wieder aufs Blech, läßt ſie im Ofen vollends hart werden, und verwahrt ſie alsdenn zum Gebrauche.

Holländiſcher Zwieback.

§. 497.

Man nimmt von etlichen Eyern das Weiße, ſchlägt es zu einem ſteifen Schaum, reibt von einer Zitrone das Gelbe, thut das Eyerweiß in einen Mörſel, und die abgeriebene Zitronenſchale nebſt dem Safte von der Zitrone dazu, ſtößt klar geriebenen Zucker darunter bis es eine Maſſe wird, die man wie einen Teig auswelgern kann. Wäh-

rend dem Auswelgern nimmt man Zucker ſtatt des Mehls, ſchneidet es alsdann mit der Forme aus, legt es ſogleich auf Papier in die Tortenpfanne und bäckt es mit etwas ſtarkem Feuer geſchwinde aus. Hat ſich der Zwieback gut gehoben und iſt er fein gelb geworden, ſo iſt derſelbe gut.

Die beyden letzten Sorten von Zwieback werden als ein gutes Gebäcke geachtet, und werden auch bey Gaſtereyen mit auf den Tiſch gebracht.

Zimmtmandeln.

§. 498.

Man nimmt geſchälte oder von der Haut befreyete Mandeln, weicht dieſe in Roſenwaſſer, in welchen etwas Zucker aufgelößt worden, eine Weile ein, nimmt ſie alsdann heraus und läßt ſie in heißer ungeſalzener Butter gelbbraun backen, und ſo bald ſie aus der Pfanne genommen werden, ſo werden ſie auf einem Papiere welches mit recht klar geſtoſſenen Zucker und Zimmt beſtreuet iſt, geſchwinde herum gewälzt, damit ſie, weil ſie noch warm ſind, Zucker und Zimmt leichte annehmen.

Sollen die Mandeln wie kandirt ausſehen, ſo werden die abgezogenen Mandeln eine Weile in Roſenwaſſer eingeweicht, herausgenommen, und in einen Durchſchlag gelegt, damit das Waſſer ablaufe. — Hierauf läßt man ungeſalzene Butter in einer Pfanne oder Tiegel recht heiß werden, rührt die Mandeln in klar geſtoßenen Zucker und Zimmt umher, legt ſie ſodann in die heiße Butter und läßt ſie backen.

Gebrannte Mandeln.

§. 499.

Man nimmt 1 Pfund Zucker und 1 Pfund Mandeln, wiſcht dieſe ſauber ab, und wenn der Zucker im Tiegel ſiedet, ſo thut man die Mandeln hinein, und läßt ſie über gelindem Feuer, und ſtetem Umrühren, damit ſie nicht anbrennen, ſo lange ſieden, bis der Zucker ganz eingeſotten iſt. Iſt dieß erfolgt, ſo werden ſie vom Feuer genommen, und immer gerührt, bis ſie kalt geworden ſind; ſodann werden ſie nochmals ein wenig übers Feuer geſetzt, daß ſie nur heiß werden, und dann ſchüttet man dieſelben zum Erkalten auf ein Blech. Sollen ſie nach Zimmt ſchmecken, ſo rührt man etwas geſtoßenen Zimmt darunter, wenn ſie noch warm ſind.

Es würde überflüſſige Weitläuftigkeit ſeyn, wenn man noch mehr, oder alles und jedes Backwerk allhier beſchreiben wollte, und wir glauben, ſo viel hier angezeigt zu haben, daß eine Hausmutter mittlern Standes genug haben wird, um eine Auswahl und Abwechſelung damit machen zu können, und es ſoll nunmehr im folgenden Kapitel Anweiſung zur Verfertigung mancherley Paſteten gegeben werden.

Zwölftes Kapitel.

Von Zubereitung der Paſteten verſchiedener Art.

§. 500.

Paſteten kommen zwar bey Perſonen mittlern Standes nicht ſo öfters auf den Tiſch, wie andere Speiſen oder Backwerk, allein es fügt ſich doch öfters, daß man dieſe wohlſchmeckende Speiſe in manchen Häuſern auch außer Gaſtereyen zu ſpeiſen pflegt, mithin iſt es wohl nothwendig, daß Hausmütter auch hiervon gehörig unterrichtet ſind, und bedürfenden Falles Gebrauch davon machen können; doch werde ich mich dabey etwas einzuſchränken ſuchen, und ſolche Vorſchriften, welche gar zu gekünſtelt und koſtſpielig, und mehr auf die Tafeln großer Herren gehören, weglaſſen, dagegen aber ſolche auswählen, welche nicht allein mit minderer Mühe und Koſten bereitet werden können, ſondern auch ſehr gut und wohlſchmeckend ſind, und die auch größtentheils von mir nach den Vorſchriften anderer guten Hausmütter nachgemacht worden, und die auch in ſolcher Achtung

ſtehen, daß ſie bey den anſehnlichſten Gaſtgeboten auf den Tiſch gebracht werden können.

Von Zubereitung des verſchiedenen Teiges zu Paſteten.

Zu den Paſteten bereitet man verſchiedene Arten von Teig, z. B. gebrannten Waſſerteig, mürben Teig, und Blätterteig.

Bereitung eines ſogenannten gebrannten Waſſerteiges.

§. 501.

Nicht alle Paſteten werden in Paſtetenpfannen, oder aber in Schüſſeln gebacken, ſondern man bereitet ſogenannte aufgeſetzte Paſteten, zu welchen man einen gebrannten Waſſerteig auf folgende Art verfertiget, und dann wird aus dieſem Teige ein ordentliches Paſtetengefäße gemacht, wie weiter unten angezeigt werden wird.

Man nimmt etwas feines Mehl, breitet es in der Backmulde oder auf einem Tiſche aus, macht in der Mitte ein Loch oder Höhlung, ſo, daß auswendig ein Rand bleibet, und ſalzet es ein wenig; nunmehr wird ſiedend Waſſer darein gegoſſen, und das Mehl gehörig darunter gemiſcht, bis der Teig nicht mehr gar zu weich iſt: alsdann aber muß er tüchtig durchgearbeitet werden, damit derſelbe recht zähe werde; denn je zäher er iſt, deſto beſſer iſt derſelbe.

Von dieſem Teige bereitet man nun das Paſtetengefäß alſo: Man nimmt erſtlich ein Stück

zum Boden, und rollet oder wälgert es nicht allzu dünne aus, welches man ſelbſt zu beurtheilen wiſſen wird, doch muß der zu ſehr großen Paſteten beſtimmte Teig etwas ſtärker ſeyn als zu kleinen, und ohngefähr von der Stärke eines ſtarken Fingers ſeyn. Man nimmt ſodann ein zweytes Stück Teig, rollet es von eben der Stärke, und ohngefähr 2 gute Fingerbreit zur Einfaſſung aus, und ſchneidet daſſelbe nachhero auf beyden Seiten gerade. Das zuerſt bereitete Unterblatt oder Boden wird mit Eyern beſtrichen, und nun von dem zweyten ausgerollten Stücke Teig ein Rand darauf herumgeſetzt, von der Größe als man die Paſtete zu machen gedenkt, und dieſen Rande kann man eine beliebige Form zu geben ſuchen, und denſelben entweder rund, drey = oder viereckicht machen, je nachdem es beliebig iſt, ſo wie man denn unten noch einen zierlichen Rand davon machen kann. Die Paſtete wird alsdenn nach den unten folgenden Vorſchriften gefüllt, ſodann von eben dem Teige ein Deckel ausgerollt, darüberhergelegt und überall gut ausgedrückt, damit die Paſtete eine gute Form erhalte, den Rand rund herum ſo weit es nöthig iſt, abgeſchnitten, und von den übrigen Teige kann man noch einen krauſen bunten Rand um die Paſtete ſetzen, auch nach Belieben ſonſt noch allerhand Zierrathen anbringen. Zuletzt wird die ganze Paſtete auswendig mit gequirlten Ey beſtrichen, und entweder in einem Backofen auf einem eiſernen Bleche, oder in einer Tortenpfanne gahr gebacken.

Bereitung des mürben Teigs zu Paſteten.

§. 502.

Da der gebrennte Waſſerteig von aufgeſetz-

ten Paſteten nicht gegeſſen wird, viele Perſonen aber den gebackenen Teig bey Paſteten eben ſo gerne ſpeißen als das darinnen befindliche Fleiſch, ſo bereitet man alſo hierzu einen beſſtrn ſogenannten Mürbenteig auf zweyerley Art folgendermaſſen:

Mann nimmt feines Mehl, reibt darunter 1½ Pfund gutes weißes Schweinefett, thut noch 4 — 5 Eyer und ein wenig gute friſche Milch, auch etwas Salz hinzu, und bereitet daraus einen guten ſteifen Teig. — Dieſe Art von Teig, wird gewöhnlich zu großen Paſteten von Schinken, Rindfleiſch u. d. m. angewendet.

Zu feinern Paſteten hingegen, als z. B. zu jungen Hühnern, Tauben, Rebhühnern u. d. m, bereitet man den Teig alſo:

Man nimmt auf 1 Pfund feines Waizenmehl ½ Pfund ausgewaſchene Butter, wirft dieſe Stückweiſe unter das Mehl und mengt beydes untereinander. — Hierauf macht man ein Loch in das Mehl, ſchlägt 3 — 4 Eyer darein, netzet den Teig mit ganz friſchen Waſſer nach und nach etwas an, arbeitet alles gut durcheinander, und bereitet auf dieſe Weiſe einen recht ſteifen Teig daraus.

Man kann zu dergleichen feinen Paſteten auch einen Blätterteig auf dieſe Art bereiten, wie derſelbe oben gleich im Anfange des Kapitels von Kuchen zu verfertigen angewieſen worden.

Die Anfertigung einer Paſtete von dieſen Teige geſchiehet nun alſo: Man nimmt einen Bogen Papier, ſchneidet dieſen nach der Größe

der Paſtetenpfanne, legt dieſen unten ein, und macht ſodann einen Boden oder Unterblatt von den vorgeſchriebenen Mürben- oder Blätterteige, welcher aber nicht gar zu dünne ausgerollt ſeyn muß; dann wird der Rand aufgeſetzt, zierlich angedrückt, ſodann der Teig nach der Höhe des Randes der Paſtetenpfanne rund und glatt abgeſchnitten und mit dem Meſſerrücken ziemlich eingekräuſelt. Und wenn das in Bereitſchaft habende Fleiſch gehörig eingelegt worden, auch ein kleiner ausgeſchnittener Deckel darüber gemacht iſt, ſo wird die Paſtete unten und oben mit Feuer auf den Deckel der Pfanne gehörig gahr gebacken.

Von Schüſſelpaſteten.

§. 503.

Man pflegt auch kleine Paſteten auf Schüſſeln zu backen, da man denn alſo verfährt: Man nimmt eine kupferne inwendig ſtark verzinnte Schüſſel, ſetzt auf den Rand derſelben von mürben oder von Butterteige einen beſondern zierlichen Rand, bereitet hierzu einen Deckel oder Oberblatt von eben demſelben Teige, alles auf eben die Art wie ſchon bey dem vorhergehenden angewieſen worden, füllt die Paſtete mit den darzu vorbereiteten Fleiſche und Zuthaten an, und bäckt ſie in einem Ofen gahr.

Von Haupt- und Nebenzuthaten zu den Paſteten.

§. 504.

Die Hauptzuthaten der Paſteten iſt das

Fleiſch, welches entweder aus einerley Art beſtehet, oder es werden zuweilen auch mehrere Fleiſcharten zugleich in eine Paſtete gelegt, z. B. Tauben und Hühner, Kalbfleiſch und Hühnerfleiſch u. d. m. Aber außer dieſen Hauptzuthaten pflegt man auch noch andere Dinge beyzufügen, z. B. Kapern, Oliven, Piſtacien, Champignons, oder Champignonpuder, Morgeln, Spargel, Artiſchokkenſtiele, Krebsſchwänze, Kälbermilch u. d. m. je nachdem ſich dieſe Zuthaten zu dem Fleiſche und der Sauce in der Paſtete ſchicken, oder wie man dieſelben nach der Jahreszeit aufzubringen im Stande iſt. Champignons getrocknet, und Champignonpuder kann man ſtets vorräthig haben, und da beydes faſt zu allen Fleiſcharten und Saucen paſſend iſt, und ihnen einen ſehr angenehmen Geſchmack mittheilt, ſo kann man die übrigen Zuthaten größtentheils gar entbehren, oder wenn man nichts anders haben kann, ſich lediglich mit dieſen beyden gedachten Zuthaten begnügen oder behelfen.

Vorbereitung des Fleiſches zu Paſteten.

§. 505.

Roth- und Schwarzwildpret wird entweder in dicke Scheiben zerſchnitten, oder wenn es eine Keule iſt, auch ganz gelaſſen, die Haut ſauber abgeſchnitten, und alsdenn auf einem Roſte über Kohlen etwas ſteif gemacht.

Von Haſen oder Kaninchen muß vorher alle blaue Haut und Sehnen abgezogen oder abgeſchnitten werden, ſodann werden ſie in proportionirliche

Stücken zerſchnitten und ebenfalls auf dem Roſte über Kohlen ein wenig ſteif gemacht.

Will man einen Truthahn in einer Paſtete aufſetzen, ſo muß derſelbe, beſonders wenn er alt iſt, vorher wohl geklopft, auch ſo geſchlagen werden, daß die Bruſt ganz an den Rücken zu liegen kommt, weil er ſonſt zu ungeſchickt in der Paſtete liegen würde. Ferner, wenn derſelbe mit Speck durchzogen iſt, ſo muß er entweder auf dem Roſte oder in kochendem Waſſer etwas ſteif gemacht werden.

Kalbfleiſch, Lammfleiſch u. dgl. wird in mäſſige Stücken gehauen, ein paarmal mit friſchen Waſſer ausgewäſſert, und dann in heißem Waſſer etwas ſteif gemacht.

Alles zahme Geflügel muß, wenn es nicht zähe bleiben, ſondern mürbe werden ſoll, nicht unmittelbar nach dem Abſchlachten ganz friſch zu Paſteten angewendet werden, ſondern ein paar Tage liegen bleiben, welches man mortificiren zu nennen pflegt. Alsdann macht mans vor dem Einlegen in die Paſtete in kochenden Waſſer ein wenig ſteif.

Bey wilden Geflügel, Rebhühnern, Faſanen, Wachteln u. dgl. verfährt man auf eben die Art, und wenn ſie alſo in Paſteten kommen ſollen, ſo dürfen die Federn nicht wie beym Braten an den Köpfen gelaſſen werden.

Schnepfen, Krammetsvögeln, und Lerchen, müſſen, wenn ſie in eine Paſtete oder zu einem Ragout kommen ſollen, ausgenommen werden. Die Galle wird weggeworfen, der Magen reine

gemacht, und nebſt Herz, Leber und Gedärme klein gehackt, und das davon bereitete Gehäcke in die Paſteten unten und oben eingeſtrichen.

Von Einbringen des Fleiſches zu Paſteten.

§. 506.

Das Fleiſch kann zwar friſch in die Paſteten gelegt werden, allein es erhält einen weit beſſern Geſchmack, wenn daſſelbe vorhero auf nachſtehende Art eingebeizt wird. Die Köche pflegen dies einmariniren oder einpaſſiren zu nennen.

Wenn das zur Paſtete beſtimmte Fleiſch auf oben gedachte Weiſe vorbereitet worden iſt, ſo wird daſſelbe in einem tiefen Napf oder Aſch gethan, und mit folgender Beize begoſſen: Man nimmt etwas Weineſſig, Salz, geſtoſſene Nelken, Muskatenblumen, etwas Thymian, Peterſilie, Zwiebeln, ein wenig Baſilicum, etwas Zitronenſchale und Lorbeerblätter, hackt alles klein, thut ſolches in den Weineſſig, ſchlägt es gut durcheinander, begießt das Fleiſch auf allen Seiten damit, gießt die übrige Brühe darüberher, deckt dieß Gefäße worinnen das Fleiſch liegt, zu, und läßt es eine Zeitlang darinnen beizen.

Will man das Fleiſch nach Art der Köche abſchwitzen oder einpaſſiren, ſo verfährt man damit alſo: Man thut das Fleiſch in einen großen Tiegel oder Caſſeroll, hierzu ein wenig Butter, Salz, Zwiebeln, Peterſilie, Thymian, Nelken, Muskatenblumen, Lorbeerblätter, Baſilicum alles klein gemacht, und Zitronenſcheiben, deckt den

Tiegel zu, und läßt es über gelinden Feuer gut durchſchwitzen, wobey das Umwenden nicht vergeſſen werden darf, damit es auf allen Seiten etwas durchſchmore.

Von den ſogenannten Gehäcken oder Farcen in die Paſteten, um ihnen dadurch einen hohen Gout zu verſchaffen.

§. 507.

Die deutſchen Köche nennen das ein Gehäck oder Gefüllſel, was die franzöſiſchen Köche eine Farce betiteln. Die Ingredienzien werden klein gehackt, und auf verſchiedene Art folgendermaßen bereitet.

Ein Gehäck oder Gefüllſel von Leber bereitet man alſo: Wenn eine Paſtete von zahmen oder wildem Geflügel gemacht werden ſoll, ſo muß die Leber und der Magen etwas abgeſchnitten, abgewaſchen, und ſodann noch ganz klar gehackt werden. — Oder aber man läßt etwas in Würfel geſchnittenen Speck, Leber, Magen und ein paar Zwiebeln ein wenig aufkochen, thut es zum Ablaufen des Waſſers in einen Durchſchlag, hacket es ſammt den Zwiebeln klar, thut hierzu ferner ein wenig Salz, etwas klargehackte Zitronenſchaalen, ein paar Eyer, ein wenig geriebene Semmel, nebſt ein paar Löffel voll Sahne oder gute Milch und miſcht alles wohl zuſammen. Dieſes Gehäcke wird ſodann unten in die Paſtete geſtrichen, ehe das Fleiſch hinein gelegt wird, und wenn man deſſen genug hat, ſo wird auch noch etwas davon dazwiſchen und oben darüber her geſtrichen.

Ein Gehäck von Schinken wird folgendermaßen gemacht: Man nimmt nach Belieben ein Stück Schweineſchinken, an welchem etwas Fett oder Speck befindlich iſt, ſchneidet daſſelbe in kleine Würfel, und läßt es ungefähr eine Stunde im Waſſer auswäſſern. Hierauf ſetzt man es mit friſchem Waſſer und ein paar ganzen Zwiebeln zum Feuer, läßt es einmal aufkochen, thut nunmehr, wenn es aus dem Waſſer herausgenommen worden, noch etwas Thymian, Baſilikum und Peterſilie hinzu, hackt alles zuſammen recht klar, miſcht zugleich etwas eingeweicht geweſene und klar geriebene Semmel, feingeſchnittene Zitronenſchale, ein paar Eyer, und wenn der Schinken nicht genug geſalzen war, auch ein wenig Salz dazu, miſcht alles aufs beſte wie einen Teig zuſammen, und wendet es ſodann auf die Art, wie oben gedacht worden, zum Füllſel in Paſteten, wozu auch Wildpretspaſteten gehören, an.

Von Sardellen, oder guten ausgewäſſerten von den Gräten befreyten Heringen, macht man ein Gehäck: wenn man hierzu ein paar Zwiebeln oder Schalotten, etwas Zitronenſchale, Lorbeerblätter, ein paar Eyer, etwas geriebene Semmel nimmt, alles recht klar hackt, noch etwas abgeklärte Butter darunter miſcht, einen Teig davon bereitet, kann man es in Kalbfleiſch-, Lammfleiſch- und Fiſchpaſteten anwenden.

Auf eben dieſe Weiſe kann man noch andere Gehäcke von Auſtern, Kapern, Champignons u. dergl. m. bereiten, je nachdem der Hauptgeſchmack einer Paſtete ſeyn ſoll.

Wer ein Liebhaber von dem hervorſtechenden angenehmſchmeckenden Lebergeſchmack iſt, der kann

auch bey Paſteten von großen Thieren, z. B. Hirſchen, die Leber vom Hirſche, von Kälbern, die Leber zu einer Paſtete von Kalbfleiſch oder Kälberbraten u. ſ. w., nach der oben gegebenen Vorſchrift, anwenden.

Von den zu Paſteten nöthigen Gewürzen.

§. 508.

Zu einer Wildpretspaſtete kann man nehmen 1 Loth Pfeffer, 1 Loth Ingwer, eben ſo viel Nelken, 1 halb Loth Muskatennuß, oder dergleichen Blumen, 1 halb Loth Zimmt, alles gröblich zerſtoßen, und wenn halb ſo viel Salz darzu gemiſcht worden, ſo wird das Wildpret überall gut damit beſtreuet.

Zu einer Fiſchpaſtete, oder einer Paſtete von Gartengewächſen wird nur die Hälfte dieſer Gewürze genommen.

Eine Vermiſchung von mehreren Gewürzen zu allerley Paſteten kann man auch folgendermaßen zubereiten: Z. B. 8 bis 12 Loth Pfeffer, 4 Loth Ingwer, Nelken, Muskaten und Zimmt, von jeden 1 halb Loth, dieſes wird alles fein geſtoßen, durch ein Haarſieb geſiebt, ein guter Theil Salz darzu genommen, und alles wohl mit einander vermiſcht, und dann bis zum Gebrauch in einem mit Blaſe wohl verbundenen Glaſe oder ſteinernen Büchſe gehörig aufbewahrt. Wer kein Liebhaber von vielem Pfeffer iſt, nimmt etwas weniger, wie hier angegeben worden. Paſteten dürfen zwar nicht zu ſcharf geſalzen werden, allein

man muß ſich auch wohl vorſehen, daß nicht zu wenig hierzu angewendet werde, weil ſie ſonſt einen matten Geſchmack bekommen. Außer den vorangezeigten Gewürzen kann man auch in manche Paſteten noch von unſern einheimiſchen Gewürzen oder Gewürzkräutern aus den Gärten mit anwenden.

Von Paſteten-Sauce.

§. 509.

Zu Paſteten ſind auch zur Veränderung des Geſchmacks verſchiedene Saucen nothwendig, und man bereitet hierzu theils Sardellen-, Auſtern-, Zwiebel- oder Schalottenſauce, theils gelbe ſogenannte holländiſche, weiße und braune Kapernſauce, ſo wie man dieſelben bey gekochtem Fleiſche und Fiſchen zu machen pflegt, deren Zubereitung bereits oben in dem Kapitel von Fleiſch- und Fiſchſpeiſen angegeben worden. Bey Anwendung dergleichen Saucen iſt aber noch zu bemerken, daß man allezeit diejenige Brühe, in welcher das zum Paſteten beſtimmte Fleiſch eingebeizt war, aufheben, und zugleich mit darzu anwenden müſſe.

Von Bereitung von mancherlei Paſteten.

Paſtete von jungen Hühnern oder Kapaunen.

§. 510.

Man kann die Hühner oder Kapaunen entweder nach der oben angegebenen Vorſchrift

einbeizen, oder wem dieſes nicht beliebt, der läßt ſie in Waſſer aufſieden, und dann wiederum abkühlen. Wenn nun eine Paſtetenform von gebranntem Teige zubereitet worden, ſo wird ein Lebergehäk wie oben geſagt bereitet, unten eingeſtrichen, und das Geflügel darein gelegt, etwas klar gehackte Aepfel, kleine Roſinen, geſchnittene Limonien, Pfeffer, Ingwer, Zimmt, Zucker, Safran, ein Stück Butter, auch etwas guter Wein hinzu gethan, der Deckel gehörig darüber gelegt und gahr gebacken, welches ungefähr in einer Zeit von anderthalb Stunden geſchehen kann.

Auf eben dieſe Art kann man auch eine Paſtete von wildem Geflügel verfertigen, zur Paſtetenforme auch einen Butter- oder mürben Teig zubereiten.

Paſteten von Hühnern oder Kapaunen auf andere Art.

§. 511.

Man ſchneidet das Geflügel in Viertel, wäſſert es ein, läßt ein Stück Butter in einem Tiegel zerſchmelzen, legt das Fleiſch hinein, thut dazu ein paar kleine ganze Zwiebeln, etwas Salz, Pfeffer, Muskatenblumen, ein paar Lorbeerblätter, einige Würznelken, und läßt alles zuſammen eine Weile ſchmoren. Hierauf gießt man etwas friſche Bouillon darein, läßt das Fleiſch mehrentheils gahr kochen, alsdann kalt werden, und nimmt die Zwiebeln wieder davon. Nunmehr bereitet man eine Farce oder Gehäck alſo: Man nimmt Kalbfleiſch aus der Keule, etwas Schinken oder Speck, ſchneidet beydes klein, ſo auch

etwas Schalotten, friſches Rindernierentalg, thut ſolches mit etwas Kapern in einem Tiegel über Kohlenfeuer, läßt es bey öftern Umrühren etwas durchſchmoren, ſodann erkalten, hackt es ganz klar, thut noch hinzu in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, etliche Eyerdotter, etwas Salz, geſtoßenen Pfeffer und Muskatenblumen, und miſcht alles wohl untereinander. Jezt nimmt man eine kupferne, inwendig gut verzinnte Schüſſel, beſtreicht den Boden mit friſcher Butter, ſetzt einen Paſtetenrand von mürben Teige darauf, thut etwas von dem Gehäcke auf den Boden der Schüſſel, legt das Hühnerfleiſch ordentlich darein, bedeckt daſſelbe mit eben derſelben Farce oder Gehäcke, bedeckt es mit einen Deckel von eben demſelben Teige und bäckt die Paſtete im Ofen gahr.

Ehe die Paſtete auf den Tiſch gegeben wird, ſo nimmt man die zuerſt zurückgelaſſene Sauce, thut hierzu etwas Weineſſig und Zitronenſaft, und wenn es nicht Sauce genug iſt, ſo gießt man noch ein wenig Fleiſchbrühe hinzu, läßt ſie aufkochen, und rührt ſie zuletzt mit einigen Eyerdottern ab. Dieſe Sauce giebt man entweder in einer beſondern Schüſſel neben der Paſtete auf den Tiſch, oder aber man macht ein Loch in den Deckel der Paſtete, füllt ſie vermittelſt eines Trichters darein und läßt die Paſtete noch eine kurze Zeit im Ofen damit ſtehen, damit ſich alles durchziehe.

Paſtete von jungen Tauben.

§. 512.

Die Tauben werden in Viertel geſchnitten, nach §. 506. eingebeizt, hierauf ein mürber Teig,

wie weiter oben §. 502. angegeben worden, zur Paſtete bereitet, ſodann auf das Unterblatt etliche Speckſcheiben gelegt, ein Gehäck von Leber gemacht, etwas davon unten eingeſtrichen, ſodann das Fleiſch zierlich darauf gelegt, auch etwas vom Gehäck darzwiſchen und oben daraufgeſtrichen, ein Deckel oder Oberblatt von demſelben Teige darüber gemacht, und wie oben geſagt zubereitet und gahr gebacken. Wenn die Paſtete angerichtet werden ſoll, ſo kann man eine Sardellen- oder eine andere beliebige Sauce darzu bereiten, dieſe in die Paſtete angießen, und noch eine kurze Zeit damit im Ofen ſtehen laſſen.

Paſtete von Kälberbraten.

§. 513.

Man nimmt von kalten Kälberbraten, ſchneidet dieſen in kleine Stückchen oder Würfel, thut es in eine Schüſſel, thut hierzu kleingehackte Zitronenſchalen und Zitronenſcheiben, kleine Roſinen, ein wenig Salz, ein Stückchen Butter, etwas geriebenes Weißbrod und ein klein wenig Wein. Alles dieſes wird wohl unter einander gemiſcht, ein feiner Butterteig zur Paſtete gefertiget, die Paſtete nach oben gegebener Vorſchrift gefertiget und gebacken. Von dem Anrichten wird hierzu eine Sauce von etwas Wein, Zucker, Muskatenblumen, etwas Champignonspuder, gehackte Zitronenſchalen und geſtoßener Nelken bereitet, in die Paſtete gegoſſen, und noch eine kurze Zeit damit ſtehen gelaſſen, damit ſichs ein wenig durchziehe.

Paſtete von Hirſchwildpret.

§. 514.

Wenn das Fleiſch des Hirſches vorher nach §. 506. eingepeizt geweſen, ſo wird daſſelbe mit ziemlich ſtarken Speckſtreifen durchzogen oder geſpickt. Der hierzu anzuwendende Speck muß aber zugleich in einer Pulvermaſſe, welche ausgeſtoßenen Pfeffer, Ingwer, Nelken und Salz bereitet und vermiſcht worden, umgewendet und gewürzt werden. — Hat man nun ein Paſtetengefäß von eingebranten Waſſerteige nach Vorſchrift zubereitet, ſo werden auf den Boden oder das Unterblatt einige Scheiben Speck gelegt, die Paſtete mit einem Deckel von demſelben Teige verſehen und in einem Ofen ohngefähr 4 Stunden auch wohl etwas länger gehörig gebacken. Unterdeſſen bereitet man eine Sauce, wozu etwas Mehl in Butter braun gemacht, etwas Wein und Eſſig, auch etwas Fleiſchbrühe darzu gegoſſen, und ein wenig zuſammen aufgekocht, zuletzt wird auch die Brühe ſo vom Einbeizen übrig geblieben darzu gethan, und zuſammen durch ein in den Deckel angebrachtes Loch in die Paſtete gegoſſen, dieſe wiederum einige Zeit in den Ofen geſetzt, damit es noch eine Weile dämpfe oder gut durchziehe.

Einige verändern die Sauce auch ſo, daß ſie Sardellen, Kapern, Schallotten, Zwiebeln u. d. m. nach gehöriger Vorbereitung in die Brühe thun und dann wie gedacht in die Paſtete gießen.

Dergleichen Paſtete kann ſowohl warm als kalt geſpeiſt werden.

Paſtete von Rinderbraten.

§. 515.

Wenn man ein gutes derbes Stücke Rindfleiſch auf dem Roſte etwas abbraten laſſen, ſo wird daſſelbe in Stücken geſchnitten in die von Waſſerteige gefertigte Paſtetenform mit Ingwer, Pfeffer und Zitronenſcheiben gethan, und gehörig gebacken. Eben ſo kann man auch eine Rindfleiſch-Paſtete auf die Art, wie gleich vorher von der Paſtete mit Hirſchwildpret geſagt worden, verfertigen. Auch von wilden Schweinefleiſche, Reh- und Haſen-Paſteten nach obiger Vorſchrift bereiten.

Schinken-Paſtete.

§. 516.

Man nimmt einen geräucherten rohen Schinken von mittler Größe, ſchneidet an den Seiten den Speck etwas ab, und legt ihn ſodann in lauwarmes Waſſer, damit er etwas weich werde. Hierauf ſucht man durch Einſchneiden mit einem Meſſer den Knochen heraus zu bringen, doch ohne den Schinken viel zu zerſchneiden, dann wird die Schwarte und das Schwarze unten ſauber abgeputzt, nunmehro noch etliche Stunden ins Waſſer gelegt, damit er etwas auswäſſere, alsdenn abgetrocknet, wie angegeben eingebeizt, ein Paſtetenform von Waſſerteige gemacht, der Schinken mit nachſtehenden Gehäcke darein gelegt, und gehörig gebacken, vor dem Anrichten aber die hier unten folgende Sauce in die Paſtete gefüllt.

Das Gehäcke hierzu kann man alſo bereiten: Man nimmt Kalbfleiſch aus der Keule, ſchneidet dieſes ſo wie etwas friſches Nierenfett in Würfel, und wenn beydes recht klargehackt worden, ſo werden auf jedes Pfund Fleiſch ohngefähr 2 kleine ſogenannte Milchbrödchen oder auch Semmeln genommen, die vorher in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt und klein gerieben worden. Unter dieſe miſcht man feingehackte Zitronenſchale, 4 — 6 Eyer, etwas geſtoßene Muskatenblumen, Cardemomen und etwas Salz, welches alles wohl vermiſcht und ſo klar als möglich gehackt feyn ſoll, und wenn der Teig zu ſteif wird, ſo muß man ihn mit ein wenig Milch zäher oder flüßiger zu machen ſuchen, und dieß Gehäcke wie gedacht, anwenden.

Vor dem Anrichten bereitet man zu dieſer Paſtete folgende Sauce: Man thut ein gutes Stück ausgewaſchene Butter in einen Tiegel, hierzu ſo viel Mehl als man zu der Sauce nöthig zu haben glaubt, ferner, ganz fein gehackte Schallotten oder Zwiebeln, Zitronenſchalen, Lorbeerblätter, auch ein wenig Peterſilie, Baſilicum und Thymian, miſcht alles zuſammen, gießt noch etwas braune Brühe von geſchmortem Fleiſche gemacht, hinzu, läßt alles etwas durchkochen und die Sauce etwas dicklich werden, und gießt ſie ſodann in die Paſtete.

Dieſe Paſtete wird ſowohl warm als kalt gegeſſen.

Paſtete von Rindszungen.

§. 517.

Man nimmt nach Belieben oder Bedarf meh-

rere Rindszungen, kocht ſie mit Waſſer und Salz, bis ſie weich genug geworden ſind, alsdann zieht man die Haut ab, und wenn ſie kalt geworden, ſo werden ſie in dünne Scheibchen geſchnitten; eine Paſtetenform von Mürben- oder Butterteige nach der oben gegebenen Vorſchrift bereitet, Butter auf den Boden der Paſtete gelegt, auf dieſe die Zungen nebſt ein wenig Pfeffer, Salz, Muskatenblumen, kleine Roſinen, Zucker, und oben darauf wird nun Butter, der Deckel von Teige darauf gelegt und gebacken. Ehe die Paſtete auf den Tiſch gegeben wird, ſo bereitet man erſt eine Sauce von Wein, Eyerdottern, Butter und Zucker, und gießt dieſe in die Paſtete.

Paſtete von Schöps- oder Hammelkeule.

§. 518.

Man nimmt eine gute Schöpskeule, die aber nicht von einem alten Thiere ſeyn ſoll, putzt alle Haut und Sehnen ab, ſchneidet das Fleiſch in dünne Scheiben, und durchklopft dieſelben mit einem Meſſerrücken gut. Nunmehro bereitet man ein beliebiges Gehäck wie oben angegeben bereitet von Mürbenteige eine Paſtetenforme, mengt an das Fleiſch etwas Salz, Weineſſig und klargeſtoßenes Gewürze, bringt etwas von den Gehäcke auf den Boden der Paſtete, auf dieſes Fleiſch, ſodann wieder von dem Gehäcke, und ſo wechſelsweiſe fort, als Fleiſch und Gehäcke vorhanden iſt; oben darauf werden Scheiben von Speck gelegt, der Deckel darauf gemacht und gebacken. Vor dem Aufträgen auf den Tiſch, wird erſt eine Sauce in die Paſtete gegoſſen, welche man von Zitronen

und Schallotten bereitet hat, oder was zuerſt für eine Sauce beliebig iſt.

Von Kalbskeule kann man auf eben dieſelbe Art eine Paſtete verfertigen.

Paſtete von Schöps- Schweins- und Kälberzungen.

§. 519.

Wenn die Zungen in Waſſer und Salz gahr gekocht, die Haut abgezogen, und nach dem Erkalten in kleine Stücken geſchnitten worden, ſo miſcht man etwas eingemachte Zitronenſchalen, kleine Röſinen, klargeſtoßenen Pfeffer, Zimmt, Zucker, kleingeſchnittene abgezogene Mandeln, ein paar geſtoßene Zwiebacke und etwas geſchmolzenen Speck, nebſt etwas Salz darunter, verfertiget von Mürben- oder Butterteige eine Paſtetenforme oder Gefäß, thut vorgedachte Ingredienzien zierlich darein, macht einen Deckel von denſelben Teige darauf und bäckt die Paſtete gehörig.

Paſtete von gefüllter Kälberbruſt.

§. 520.

Wenn eine etwas kurz abgehauene Kälberbruſt mit einer ſchicklichen Fülle oder Gehäcke gefüllt worden, ſo wird ſie fein geſpickt, und nach §. 506. gebeizt. Hierauf bereitet man eine Paſtete von mürben Teige, legt auf dies Unterblatt Speckſcheiben, und auf dieſe ein Gehäcke, ſodann die Kälberbruſt, und wenn noch etwas vom Ge-

häcke übrig iſt, ſo wird auch dieſes vollends eingeſtrichen, auch ein Deckel auf die Paſtete vom demſelben Teige gemacht, und gahr gebacken. Hierauf wird eine Sauce mit etwas Butter, ein wenig Mehl, einigen Eyerdottern, etwas Wein, Zitronenſaft, und etwas Zucker, gemacht und in die Paſtete geſchüttet.

Paſtete von Kälbergekröſe.

§. 521.

Wenn man das Gekröſe mit Waſſer und Salz gahr gekocht hat, und wiederum kalt geworden iſt, ſo wird daſſelbe in ziemlich feine Würfel geſchnitten, ſodann mit reinen eingeweichten Morgeln, geweichten Champignons, etwas klar geſtoſſene Gewürze und klein gehackten Kräutern und Zwiebeln gut vermiſcht, eine Paſtetenforme von Mürben- oder Blätterteige bereitet, dieſe Vermiſchung darein gethan, mit einem Deckel von eben demſelben Teige verſehen und gebacken. — Hierauf bereitet man folgende Sauce: Man nimmt etwas ausgewaſchene Butter, ein klein wenig Mehl, ein paar Eyerdottern, etwas in Waſſer einmal aufgekochte und klar gehackte Peterſilie, ein wenig geſtoſſene Muskatenblumen und etwas Salz. — Alles dieſes wird zuſammen durchgeknetet, mit guter friſcher Sahne oder Rahm zu einer Sauce abgerührt, und vor dem Anrichten der Paſtete in dieſe eingefüllt.

Paſteten vom Stockfiſch.

§. 522.

Man nimmt ſchönen weißen eingeweicht ge-

weſenen Stockfiſch, macht die Haut und alles Schwarze davon ab, und die Gräten ſo viel wie möglich heraus, wiſcht ihn reinlich, ſetzt denſelben mit kalten Waſſer ans Feuer, damit er ganz langſam zum Sieden komme, und läßt ihn ohngefähr eine halbe Stunde nicht heftig, ſondern nur allmählig kochen. Nunmehro nimmt man ihn vom Feuer, thut ihn in einen Durchſchlag, damit alles Waſſer ablaufe, ſucht alle Gräten vollends heraus, legt das Beſte in eine Schüſſel, miſcht etwas fein gehackte Schallotten oder Zwiebeln, klar gehackte Peterſilie, etwas Salz, geſtoſſene Muskatenblumen, ein klein wenig geſtoſſene Nelken, und etliche Stückchen Butter darunter, und hütet ſich beym Durchmiſchen, daß der Stockfiſch nicht zu ſehr zerkrümelt werde.

Nunmehro nimmt man den Abfall oder das klare von Stockfiſche, hackt dieſen vollends ganz klar, rührt ihn mit etwas abgeriebener Butter, ein paar Eyerdottern, etwas klar gemachter Peterſilie, Zwiebeln und einigen Gewürzen zuſammen, damit ein Gehäcke oder Füllſel daraus werde. Man bereitet nun eine Paſtetenforme von Blätter- oder Mürbenteige, ſtreicht auf den Boden etwas von dieſem Gehäcke oder Fülle, legt Semmelſcheiben darauf, auf dieſe den Stockfiſch, hierauf wieder Fülle, legt den Deckel darauf, und bäckt ſie gehörig. Vor den Aufgeben auf den Tiſch, wird eine Rahmſauce auf die Art wie gleich vorher bey der Paſtete von Kälbergekröſe angegeben worden, gemacht, und in die Paſtete gefüllt. Dieſe Paſtete wird gewöhnlich warm geſpeißt.

Kleine Paſtetchen von allerley kalten Braten.

§. 523.

Man kann hierzu allerley kalten Braten anwenden, er mag vom Kalbe, Schöpſen, Hühnern u. d. m. ſeyn, da man denſelben alsdann zuerſt etwas klein ſchneidet, und nachhero ganz klar hackt, und nunmehro wird ein Stück Butter in einem Tiegel gelbbraun gemacht, ein wenig Mehl, klein gehackte Zwiebeln oder Schallotten, klar gehackte Zitronenſchale und klar gemachte Peterſilie in die Butter gethan, alles über den Feuer etwas durchgerührt, hierauf der gehackte Braten auch hinzu gethan, etwas rein gewaſchene kleine Roſinen, einige Löffel voll Wein, ein wenig Braten- oder Fleiſchbrühe, etwas Zitronenſaft, ein wenig Zucker und Salz darzu gethan, über den Feuer ein wenig abgerührt, und nun zum Kaltwerden hingeſetzt. — Hierauf wird ein guter Butterteig bereitet, dieſer nicht gar zu dünne, aber auch nicht zu dicke ausgerollt, dieſer in kleine viereckichte Stücken geſchnitten, ſo, daß man eine kleine Paſtetenforme damit bedecken kann, den Teig in die Formen gelegt, von den bereiteten Gehäcke darein gethan, mit gequirlten Eyern an den Rändern herum beſtrichen, ein Deckel darüber gemacht, rundherum glatt abgeſchnitten, in einer Tortenpfanne gahr gebacken, und beym Anrichten klarer Zucker über die Paſtetchen geſtreuet.

Iſt man nicht mit dergleichen kleinen Paſtetenformen verſehen, und man will gleichwohl kleine Paſtetchen dieſer Art verfertigen, ſo ſticht man von den ausgerollten Teige mit einer Obertaſſe oder

Kaffeetäschen, oder auch mit einen Weinglaſe lauter runde Stückchen aus, legt von der zubereiteten Fülle oder Gehäcke ein Klümpchen darauf, beſtreicht es rundum mit zerſchlagenen Eyern, legt oben ein gleichförmiges Stückchen Teig, macht es mit den unterſten gleich, kräuſelt es rundherum ziemlich an und bäckt ſie gehörig. Man darf auch nur viereckigte Stückchen von dem Teige abſchneiden, von dem Gehäcke darauflegen, mit einem zweyten Stückchen Teig bedecken, dann den Teig rundherum abſchneiden und ankräuſeln.

Kleine Eyerpaſteten.

§. 524.

Man nimmt etwa ½ Mandel hart geſottene und abgeſchälte Eyer, hacket dieſe mit eben ſo viel Borſtorferäpfeln, welche von ihren Schalen und Krübſen oder Kernhäuſern befreyet worden ſind, nebſt 1 Pfund Nierenfett ganz klar, ſo daß ein ordentlicher Teig daraus werde. — Dieſen Teig vermiſcht man ferner mit in Milch eingeweichter und wieder ausgedrückter und klar geriebener Semmel, etwas geſtoſſenen Zimmt, Nelke, Muskatennuß, kleine Roſinen, Zucker, Wein, und ein wenig Salz, alles zuſammen aufs beſte. Man bereitet einen guten Teig wie im vorhergehenden §. gedacht worden, und bereitet die Paſtetchen auf eben die Art und Weiſe.

Kleine Farcepaſtetchen.

§. 525.

Hierzu bereitet man ein recht feines Gehäcke

oder Füllſel alſo: Man nimmt gutes Kalbfleiſch in welchen weder Sehnen noch Knorpel befindlich iſt, ſchneidet dieſes in kleine Stückchen odtr Würfel, läßt ein Stück Butter in einem Tiegel zergehen, thut dies Fleiſch darein, und läßt ſolches nur ein wenig durchſchwitzen damit es erſtarre, thut aber mit dem Fleiſche zugleich etwas gehackte Peterſilie und klar gehackte Schallotten, oder wo man dieſe nicht hat, andere Zwiebeln in die Butter. Nachhero nimmt man alles vermittelſt eines Schaumlöffels aus der Butter heraus, thut ſolches auf ein Hackbret, und hackt es ganz fein oder klar. Hierauf nimmt man einige in Milch eingeweichte wieder außgedrückte und klar geriebene Semmeln, reibt die im Tiegel befindliche Butter zu einer dikken Sahne, (und wenn dieſe nicht hinreichend ſeyn ſollte, ſo nimmt man noch etwas andere Butter dazu) thut noch einige Eyerdottern, etwas geriebene Zitronenſchale, geriebene Muskatennuß nebſt ein wenig Salz hinzu, und alles zuſammen in einen Reibeaſch, und reibt es in dieſen zu einem recht feinem Teige.

Man bereitet zugleich einen guten Butterteig, ſchneidet nach dem Ausrollen kleine Stückchen davon, legt von dem ſo zubereiteten Gehäcke kleine Klümpchen darauf, verfährt übrigens damit eben ſo wie bey den vorhergehenden geſagt worden iſt, und bäckt ſie gahr. Beym Anrichten wird kein Zucker darüber geſtreut, denn dieſes geſchiehet nur bey ſolchen Paſteten, in welchen inwendig ſüßes befindlich iſt.

Kleine Fiſchpaſtetchen.

§. 526.

Man macht von Hechten, Aalen oder Karp-

ſen, je nachdem man die Fiſche haben kann, ein feines Gehäck, und das noch abgeſchnittene Fleiſch wird eben ſo wie Kalbfleiſch in Butter abgeſchwitzt, und ſodann wird ein feiner Blätterteig bereitet, und ſo wie bey vorhergehenden Paſtetchen gedacht worden, kleine Paſtetchen bereitet und gebacken.

Paſtete von Aal.

§. 527.

Wenn man Paſteten von Fiſchen machen will, ſo muß man eine jede Sorte vorher rein machen, und ſodann entweder reiſſen, oder in runde proportionirliche Stücke ſchneiden, je nachdem die Fiſche ſind, ſie alsdenn waſchen, mit Salz einſprengen, ſo einige Stunden liegen laſſen, dann abwiſchen oder abtrocknen, und wie oben geſagt einbeizen, und bis zum Einlegen in die Paſtete in der Beize liegen laſſen. Ferner kann man auch ein Stückchen Butter zu den Fiſchen in die Beize worinnen ſie liegen, thun, damit ein wenig aufs Feuer ſetzen, öfters umrühren, damit ſie nur ein wenig ſteif werden, ſodann von Feuer nehmen und abkühlen laſſen.

Will man eine Paſtete von Aal bereiten, ſo erwählt man hierzu am liebſten einen etwas großen, zieht ihn die Haut ab, ſchneidet denſelben in Stücken, ohngefähr eines kleinen Fingers lang, und präparirt ihn ferner wie gleich vorher geſagt worden iſt. Hierauf macht man ein Gehäcke oder Füllſel von einem Stücke Aal (oder auch andern Fiſchen) nebſt Champignons, ein paar Schallotten, oder einer andern kleinen Zwiebel, Peterſilie, auch andern feinen Kräutern, friſcher Butter

und Gewürzen. Nunmehro bereitet man wie oben geſagt eine Paſtete von feinem Teige nach Proportion und Menge der Fiſche, von mittelmäßiger Höhe, belegt den Boden derſelben mit vorgedachten Füllſel, auf daſſelbe die Aalſtücke fein zierlich nebeneinander, würzt ſie mit feinen Kräutern und Gewürzen, legt etwas friſche Butter darauf, ſchließt die Paſtete mit einem Deckel von demſelben Teige wovon die Paſtetenforme gemacht worden, beſtreicht ſie mit Eyer, und läßt ſie im Ofen gahr werden. Unterdeſſen bereitet man eine Sauce, von Champignons, Trüffeln, Krebsſchwänzen, Karpfenmilch, und was man ſonſt von dergleichen feinen Sachen anwenden will, und wenn die Paſtete gahr iſt, ſo wird ſie geöfnet, die Sauce hinein geſchüttet und zu Tiſche gegeben.

Paſtete von Hechten oder andern beliebigen Fiſchen.

§. 528.

Die Hechte oder andere große Fiſche werden entweder geriſſen, oder rund in Stücken geſchnitten, mit Salz eingeſprengt, und ferner ſo behandelt, wie im vorhergehenden §. gedacht worden, und zu einer Paſtete bereitet.

Paſtete von ganzen Karpfen.

§. 529.

Die Karpfen werden rein gemacht und ganz gelaſſen, übrigens in allen Stücken nach obiger Anweiſung zubereitet, und mit einem guten Füllſel oder Gehäcke von Fiſchen und andern feinen

Sachen, in die Paſtete geleget, und eine beliebige Sauce von Morcheln, Champignons, Champignonpuder, Auſtern, Muſcheln, Krebsſchwänze, Hechtlebern' Karpfenmilch u. d. m. darzu bereitet.

Ich enthalte mich hier noch mehrere Bereitungsarten von Paſteten anzuführen, weil ich glaube, daß die in dieſen Kapitel hinreichend ſeyn werden, nach Belieben davon auswählen zu können. Paſteten ſind eine Speiße welche Zeit und Koſten erfordern, und dahero bey Perſonen mittlern Standes ſelten, anders als bey feſtlichen Gelegenheiten oder Gaſtgeboten auf den Tiſch kommen, und Stand und Vermögen müſſen entſcheiden, ob viel, wenig oder gar keine Paſtete bereitet werden ſollen: denn für große Herrſchaften, welche ſich eine oder mehrere Köche halten können, und die ihnen alſo mehrere und koſtbarere Speiſen dieſer Art verfertigen werden, wird hier nicht geſchrieben, ſondern es ſollen blos Anweiſungen für Hausmütter mittlern Standes ſeyn. —

In Anſehung der Paſteten iſt hier nur noch zu bemerken, daß man jederzeit darauf ſehen müſſe daß es den Paſteten niemals an genugſamer Sauce mangele; Denn es iſt allemal als ein Hauptfehler zu betrachten, wenn eine Paſtete auf den Tiſch kömmt, die wenig oder gar keine Sauce hat, indem es nicht genug iſt gahr gekochtes Fleiſch aus der Paſtete vorzulegen, ſondern man will auch Brühe dazu eſſen, weil trockenes Fleiſch niemanden ſchmeckt.

Dreizehntes Kapitel.

Vom Mariniren, Räuchern und Einpökeln der Fiſche.

Vom Mariniren der Fiſche.

§. 530.

In ſolchen Gegenden, wo man viele und mancherley Fiſche hat, folglich auch dieſe um einen billigen Preis erlangen kann, da pflegt man dieſelben nicht allein friſch zur Speiſe auf mancherley Art anzuwenden; ſondern ſie werden auch als eine Dauerſpeiſe, und zur Aufhebung, theils durch das Mariniren, theils durch Räuchern und Einpökeln für die Zukunft aufbehalten.

Das Mariniren der Fiſche kann theils mit Oel und Eſſig, theils mit Butter und Eſſig geſchehen, und man pflegt nicht allein Aale, Aalraupen oder Quappen, Forellen und Hechte, ſondern auch Karpfen, Karauſchen, Barſe u. dergl. m. zu mariniren.

Will man nun Aale, Aalraupen und Forellen mit Oel mariniren, ſo verfährt man dabey folgendermaßen: Alle Glattfiſche werden geriſſen und gekerbet, das iſt, die ganzen Fiſche werden vom Kopfe bis zum Schwanze gekerbet, oder eine Kerbe neben der andern eingeſchnitten. Iſt dieſes geſchehen, ſo werden ſie geſalzen, über Kohlen auf einem Roſte gebräten, und mit recht friſchem, keinen üblen Geruch habenden Baumöle beſtrichen. Wenn die Fiſche nun gahr gebraten worden, ſo werden ſie in eine Schüſſel gelegt, daß ſie völlig kalt werden. Hierauf nimmt man ein der Menge der Fiſche angemeſſenes kleines ganz reines Fäßchen, thut auf den Boden deſſelben etwas von Lorbeerblättern, Roßmarin, ganzen Pfeffer, ganze Nelken, und ganzes ſogenanntes engliſches Gewürze, ſtreicht das ganze Fäßchen vermittelſt eines Pinſels mit Baumöl aus, legt eine Lage Fiſche auf die Kräuter, ſodann wieder eine Lage von eben denſelben Gewürzen, auf dieſe wieder eine Lage Fiſche, und fährt nun wechſelsweiſe ſo fort, bis das Fäßchen voll iſt, und die oberſte Lage von vorgedachten Gewürzen gemacht worden, worauf der Deckel darauf gelegt, und das Gefäß zugeſpundet wird. In den einen Boden des Fäßchens muß ein kleines Loch befindlich ſeyn, und dann wird durch dieſes, mit Hülfe eines Trichters, guter abgeſottener und völlig erkalteter mit Baumöl vermiſchter Weineſſig darauf gegoſſen, das Loch mit einem wohl paſſenden Korksſtöpſel zugemacht, das Fäßchen an einen kühlen Ort, am beſten im Keller, geſetzt, und täglich einmal, wie beym Pökelfleiſche gedacht worden, umgeſtürzt, damit die Fiſche ſtets mit genugſamer Brühe bedeckt werden mögen. So oft nun zum Gebrauch Fiſche herausgenommen

werden, ſo muß man das Gefäß auch jederzeit wieder gut verwahren, damit keine Luft eindringen könne. Das fleißige Umkehren des Fäßchens darf nicht außer Acht gelaſſen werden, damit der Eſſig immer herumkomme, weil dieß eine Hauptſache zur guten Erhaltung der Fiſche iſt; denn wenn Fiſche auf der einen Seite trocken werden, ſo gehen dieſe ſogleich ins Verderben über und ſtecken die übrigen auch an; und verdorbene Fiſche dürfen durchaus nicht von Menſchen genoſſen werden, ob ſie ſchon mit Eſſig eingemacht worden, denn es können leicht Krankheiten daher entſtehen. — Um nun das Verderben zu verhüten, ſo muß man nicht allein den beſten Weineſſig hierzu nach obiger Vorſchrift anwenden, ſondern auch außer den öftern Umkehren des Gefäßes, entweder beym Herausnehmen einiger Fiſche zur Speiſe, oder durch Oeffnung des Zapfenloches den Eſſig durch den Geruch unterſuchen, das heißt, ob derſelbe auch friſch und ſtark rieche; denn wenn er ſich im entgegengeſetzten Falle befindet, oder der Geruch ſchlaff oder matt iſt, ſo iſt das Umſchlagen oder Verderben der Fiſche nicht weit, und man muß alſobald den alten Eſſig ablaufen laſſen, und ſtatt dieſem recht ſcharfen, friſch abgeſottenen, aber ganz kalt gewordenen Weineſſig darauf gieſſen, auch mit der fernern Verſpeiſung der Fiſche nicht allzulange mehr Anſtand nehmen, weil ſie nunmehr, ungeachtet der Aufgieſſung friſchen Eſſigs, nicht mehr von allzulanger Dauer ſeyn werden.

Soll das Mariniren der Fiſche mit Butter geſchehen, ſo verfährt man mit Zurichtung der glatten Fiſche, z. B. Aale, Aalraupen u. dergl. m., eben ſo, wie gleich vorher gedacht worden, nämlich ſie werden geriſſen und gekerbet; ſind es

aber ſchuppichte Fiſche, als Hechte, Karpfen, Barſe u. dergl. m., ſo werden dieſe vorher geſchuppet, in Stücken geſchnitten, eingeſalzen, und wenn ſie eine Zeitlang im Salze gelegen, abgetrocknet, mit Butter gut beſtrichen, und auf dem Roſte über ganz gelindem Kohlenfeuer gebraten. So wie die Fiſche gebraten und erkaltet ſind, ſo werden ſie in ein mit Weineſſig vorher gut angefeuchtetes Fäßchen, auf deſſen Boden zuerſt eine Lage von Lorbeerblättern, Rosmarin, ganze Nelken, Pfeffer und Zitronenſchalen gemacht worden, Schichtweiſe gelegt, nämlich auf die Gewürze eine Schicht oder Lage Fiſche, auf dieſe wiederum Gewürze, und ſo Tour um Tour fort, bis das Fäßchen voll iſt, und die oberſte Lage wird abermals von vorgedachten Gewürzen gemacht, das Gefäß zugeſchlagen, guter, ſcharfer, abgeſottener und völlig kalt gewordener Weineſſig darauf gefüllt, das Zapfenloch mit einem Korkſe zugemacht, das Fäßchen in einen Keller gebracht, fleißig umgekehrt, und ferner in allem ſo damit verfahren, wie ſchon bey den vorhergehenden mit Oel marinirten Fiſchen gedacht worden, im Fall der Eſſig ſeine Schärfe verlieren oder matt werden ſollte.

Wollte man ſogenannte Speiſefiſche mariniren, ſo kann dieß ohne Oel oder Butter auf folgende Weiſe geſchehen: Man läßt die Fiſche mit Waſſer und genugſamen Salze gahr ſieden, nimmt ſie aus ihrer Brühe, läßt ſie gehörig ablaufen und erkalten. Hierauf nimmt man einen bequemen ſteinernen Aſch, legt die Fiſche fein ordentlich hinein, gießt ſo viel ſcharfen abgekochten und erkalteten Weineſſig darüber, daß ſie völlig damit bedeckt ſind, deckt das Gefäß gut zu, und ſetzt daſſebe in einen Keller, woſelbſt ſie nachher meh-

rere Wochen lang gut erhalten werden können, und wenn die eingelegten Fiſche noch länger aufbehalten werden ſollen, ſo muß man von Zeit zu Zeit friſchen und ſcharfen Weineſſig nachgieſſen. Auf dieſe Art kann man Hechte, Karpfen, Forellen u. dergl. m. mariniren, und lange Zeit zum Speiſen gut erhalten.

Die ſolchergeſtalt eingelegten Fiſche braucht man nicht aus ihrem Eſſige zu ſpeiſen, ſondern man kann dieſelben mit mancherley Saucen, z. B. mit der ſogenannten Holländiſchen Sauce, Kapern, kleinen Roſinen, Sardellenbrühe u. ſ. w. bereiten, und dadurch verſchiedene veränderte Gerichte zubereiten und auf den Tiſch bringen.

Vom Räuchern der Fiſche.

§. 531.

Bekanntermaßen wird der geräucherte Lachs von vielen Perſonen ſehr geliebt, und daher weit und breit auf dieſe Weiſe verſchickt; allein auch den Aal, die Aalraupe, den Schley und Hecht pflegt man zu räuchern, und von dieſen Fiſchen alsdann gute Gerichte zu bereiten.

Will man nun dergleichen Fiſche räuchern, und dieſelben zu einer Dauerſpeiſe aufbewahren, ſo werden ſie am Rücken aufgeriſſen, der Kopf entzwey geſpalten, das Eingeweide herausgenommen, mit Salz, worunter ein wenig Salpeter gemiſcht worden, gehörig eingeſalzen, und ein paar Tage im Salze liegen gelaſſen. Nunmehr nimmt man kleine verhältnißmäßige, an beyden Enden zugeſpitzte Speiler, ſpannt die Fiſche damit von

einander, und hängt ſie in gelinden Rauch, bis ſie ziemlich trocken geworden. Iſt es Aal oder Aalraupe, ſo nimmt man dieſe, nachdem ſie einige Tage im Rauche gehangen, heraus, bindet ſie in Papier, läßt ſie in dieſem noch gelinde nachräuchern, nimmt ſie aus dem Rauche, und hängt dieſelben an einen luftigen, aber nicht warmen Ort zum Nachtrocknen und längern Dauer hin; denn an feuchten Orten darf man die geräucherten Fiſche nicht aufbehalten, weil ſie hier ſchimmeln und dem Verderben ausgeſetzt ſeyn würden; und hängt der Aal zu warm, ſo wird er thranigt.

Geräucherte Aale, Aalraupen oder Quappen und Schleyen werden, wenn ſie in der Küche zur Speiſe zubereitet werden ſollen, ganz gelaſſen, und ſo auf dem Roſte gebraten, nachher aber in beſondern Schüſſeln zu Vorkoſten oder Salaten zu Tiſche gegeben.

Man pflegt den geräucherten Aal auch folgendergeſtalt als ein ſehr geachtetes Gerichte auf den Tiſch zu bringen: Im Frühlinge, wenn die Möhren oder Mohrrüben noch jung und das Neue vom Jahre ſind, ſo werden dieſe zuerſt mit Peterſilie, etwas Butter und Muskatenblumen, auch klar geſchnittenen Zwiebeln, halb gahr gekocht, ſodann der in Stücken geſchnittene, vorher etwas eingewäſſert geweſene Aal, oder Aalraupe hinzu gethan, mit den Möhren gahr gekocht, in einer Schüſſel angerichtet, und dieſe mit geriebener Semmel beſtreuet.

Die übrigen geräucherten Fiſche, z. B. Hechte, Bars u. dergl. m., werden nicht gebraten, ſondern entweder mit feingeſchnittenen Märkiſchen

Rüben gekocht, und ſo geſpeiſet, oder mit Sauerkraut gekocht auf den Tiſch gebracht. Oder man kocht dieſe geräucherten Fiſche ziemlich gahr, brät ſie alsdann in Butter, etwas Weineſſig oder Zitronenſaft unter die Butter gemiſcht, und die Fiſche ſo warm zur Speiſe aufgetragen.

Vom Einpökeln der Fiſche.

§. 532.

Fiſche einzupökeln oder einzuſalzen geſchiehet nicht ſo häufig, als das Mariniren und Räuchern derſelben, weil die eingeſalzenen Fiſche nicht ſo geliebt werden; doch finden auch dieſe einige Liebhaber, beſonders in ſolchen Gegenden, wo die Fiſche überhaupt etwas rar ſind. Unter allen Fiſchen aber, welche eingepökelt werden, ſind es auſſer den Welſen die Hechte, und dieſes geſchiehet auf folgende Weiſe.

So wie die Hechte ausgenommen und das Blut ausgewaſchen worden, ſo werden ſie inwendig und außen ſtark mit Salze berieben, eine Lage Salz auf den Boden des Gefäßes gemacht, auf dieſes eine Lage Hechte recht feſte neben einander gepackt, und zwar ſo, daß keine leere Zwiſchenräume entſtehen, auf dieſe wiederum eine Lage Salz, dann wieder Fiſche, und ſo Schichtweiſe fort, bis das Gefäß voll iſt, und die oberſte Lage wieder mit Salze gemacht worden, da denn das Gefäß zugemacht und an einen kühlen Ort hingeſtellt wird. Sind die Hechte groß, ſo kann man dieſe auch in zwey Hälften theilen, um ſie theils beſſer einſalzen, theils beſſer oder feſter packen zu können; denn das gute Einſalzen und feſte Einle-

gen iſt bey den Fiſchen eben ſo nothwendig, als wie beym Einpökeln des Fleiſches, weil ihre längere Dauer davon abhängt. Man kann auch einige Fiſche in proportionirliche Stücke zerſchneiden, um mit dieſen alle zwiſchen denſelben entſtehenden Zwiſchenräume deſto beſſer ausfüttern zu können.

Sollen nun eingeſalzene Hechte zur Speiſe auf den Tiſch gebracht werden, ſo muß man ſolche eine Nacht über einwäſſern, damit das Salz herausgezogen werde; und dann werden ſie entweder mit einer grünen Brühe von Peterſilie und Butter, oder mit Butter und Zwiebeln, oder auch mit jungen grünen ausgemachten Erbſen zubereitet und zur Speiſe auf den Tiſch gegeben. —

Vierzehntes Kapitel.

Was man beym Anrichten und Auftragen der Speiſen zu beobachten habe.

§. 533.

Es iſt nicht hinreichend, daß man die verſchiedenen Speiſen gekocht oder gebacken und gut zubereitet habe, ſondern ſie müſſen auch durch gute Ordnung und Zierlichkeit dem Auge gefällig gemacht werden, weil dadurch gleichſam der Appetit bey einer Tiſchgeſellſchaft vermehrt, ſo wie derſelbe im Gegentheile durch unſchickliches Anrichten und Unſauberkeit, vermindert werden kann. — Bey Gaſtereyen pflegt man zwar wohl darauf zu ſehen, daß jedes Eſſen beym Anrichten, ſo zu ſagen angeputzt werde: Allein man muß auch dieſes nicht außer Acht laſſen, wenn blos in der Familie geſpeißt wird, und jedes Gericht in der Schüſſel vom Auge auf der beſten und ſchönſten Seite darzuſtellen ſuchen. Da es übrigens ſehr weitläuftig werden würde, jede Speiſe allhier beſonders zu bemerken; ſo wird nur das Hauptſächlichſte von jeder Art der Speiſen angegeben, und einige beſondere Speiſen als Muſter der übrigen angeführt werden.

Von Suppen.

§. 534.

Suppen pflegt man in beſondern Suppenſchüſſeln oder ſogenannten Terinen anzurichten und auf den Tiſch zu geben. In die gemeinen Waſſerſuppen pflegt man die Semmeln oder das Brod in dünne Scheiben geſchnitten hinein zu thun. — Wenn aber z. B. eine Weißbierſuppe bey Gaſtgeboten oder ſonſt auf den Tiſch kommt, ſo müſſen die Semmeln oder das Weißbrod in kleine zierliche, ſo viel möglich gleiche Würfel geſchnitten werden, und in Braunbierſuppen lieben viele Menſchen auch ſchwarzes oder Hausbackenes Brod, welches nun der Zierlichkeit willen alsdenn ebenfalls in kleine zarte Würfel geſchnitten wird. — Damit nun aber von den in die Suppen gethanen Semmeln oder Brod keine trockenen Stücken über der Brühe herausliegen, ſondern alles fein durchzogen ſey, ſo muß man daſſelbe eine kurze Zeit vor dem Auftragen in die Brühe thun, auch öfters vermittelſt eines Suppenlöffels unter einander rühren, damit ſich alles gut durchziehe.

Bekanntlich werden mehrere Suppen mit verſchiedenen klatgeſtoßenen Gewürzen, z. B. Zucker, Zimmt, Muskatennuß ꝛc. beſtreuet, wobey denn folgendes zu bemerken iſt.

Zucker und Zimmt pflegt man auf die von Wein oder Milch bereiteten Suppen zu ſtreuen, ſo wie denn auch der Gebrauch eingeführt iſt, klaren Zucker in einer ſogenannten Streubüchſe bey Tiſche herum zu geben, damit ſich jede Perſon die Suppe, Kalteſchale oder Gemüſe nach Belieben ſelbſt verſüßen könne.

Wenn man in der Küche z. B. auf Suppen in welchen Semmel oder Brod gethan worden, oder andere ſo von Milch, Reis oder Schwaden ꝛc. bereitet ſind, Zucker oben darauf ſtreuen, und ihnen dadurch nicht allein einen angenehmen Geſchmack, ſondern auch ein ſchöneres Anſehen verſchaffen will; ſo muß man mit Aufſtreuung des Zuckers ſo lange warten, bis die Semmel oder das Brod etwas aufgequollen, die letztgedachten Suppen aber eine Art von Haut oben angeſetzt haben, damit der Zucker nicht zerſchmelze, ſondern beym Aufſetzen auf den Tiſch, ſichtbar bleibe; aber beym Vorlegen der Suppen muß vorher alles aufgeſtreuete Gewürze mit dem Vorlegelöffel in der Suppe unter einandergerührt werden, damit eine Perſon nicht alles, ſondern jede gleichviel Gewürze auf ihren Teller erhalten möge.

Ferner, ſo pflegen viele auf Hafergrützſuppen kleine Roſinen und feingehackte Mandeln zu ſtreuen, und dann müſſen die Roſinen nicht trocken hierzu angewendet werden, ſondern ſie müſſen vor dem Aufſtreuen in warmen Waſſer aufgequellt worden ſeyn, damit ſie dadurch nicht allein weich gemacht werden, ſondern auch ein beſſeres Anſehen erhalten.

Auf Suppen von Rind-, Kalb-, Hühner- und Taubenfleiſchbrühen pflegt man mehrentheils etwas Muskatennuß oben darauf zu reiben.

Auf Wein-, Kirſch-, Pflaumen- und Heidelbeerſuppen wird gewöhnlich feingehackte Zitronenſchale geſtreuet.

Endlich iſt noch zu bemerken, daß eine gute Hausmutter das Aufſtreuen der Gewürze nicht

übertreiben, ſondern ein gutes Maas darinnen halten müſſe, weil dadurch nicht allein die Gewürze unnütz verſchwendet, ſondern auch (wie ſchon oben in der Einleitung erinnert worden) der Geſchmack der Speiſe ſelbſt verdrängt, und ſomit vielen unangenehm zum Eſſen gemacht werden.

Von Kaltenſchalen.

§. 535.

Die Kaltenſchalen werden von Bier, Wein oder Milch bereitet. Zu Kaltenſchalen von Weiß- oder Braunbiere, auch öfters zur Weinkalteſchale wird geriebenes Brod genommen, wozu man auch die Oberrinde vom ſchwarzen oder Hausbackenen Roggenbrode mit anwendet, und um mehrere Zierlichkeit willen, pflegt man das auf dem Reibeiſen klargeriebene Brod auch noch durch einen Durchſchlag zu reiben, damit die groben Stücken zurücke bleiben mögen. Vor dem Auftragen muß man das Brod gehörig weichen laſſen, und damit die Kaltenſchalen recht friſch auf den Tiſch kommen, ſo werden ſolche ſo lange bis ſie aufgetragen werden ſollen im Keller oder ſonſt kühlen Orte aufbehalten. Zu dieſen Kaltenſchalen wird das hinzukommende Gewürz an Zucker, Zimmt und Zitronenſchalen ſogleich in der Küche gethan, und untergerührt, auch übrigens noch bey Tiſche klarer Zucker herum gegeben, damit ein oder die andere Perſon, ſich ſolche nach Belieben noch mehr verſüßen könne. Es gereicht auch bey Braun- und Weißbierkaltenſchalen zu mehrerer Zierde, wenn in der Küche außer der geriebenen Zitronenſchale, noch feingeſchnittene Zitronenſcheiben darein gethan werden, wobey man die Einrichtung zugleich

ſo zu machen ſucht, daß auf jede Perſon wenigſtens ein paar dergleichen Scheiben gegeben werden können.

Diejenigen Kaltenſchalen hingegen, welche theils von Mandelmilch, theils von Hollundermilch, oder ordinairer Milch u. d. m. gemacht werden, beſtreuet man lieber obenauf mit Zucker und Zimmt, weil ſelbige mehrentheils oben eine Haut anſetzen, und ſodann die Gewürze mehr zu ſehen ſind.

Von Vorkoſten oder Zugemüſen.

§. 536.

Es iſt oben im vierten Kapitel geſagt worden, daß die ſogenannten Vorkoſten oder Zugemüſe theils in beſondern Schüſſeln alleine, theils auch mit Fleiſch zugleich in einer Schüſſel angerichtet und auf den Tiſch gegeben werden, und da nun bey dieſen verſchiedenen Anrichten auch verſchiedene Umſtände zu beobachten ſind ſo wird diesfalls noch folgendes zu bemerken ſeyn.

Wir haben viele Gemüsarten, welche beym Anrichten eine gerade Oberfläche auf der Schüſſel erhalten können, mithin muß man dieſes zu bewerkſtelligen nicht unterlaſſen, weil ein hökerichtes oder unebenes Anrichten derſelben ſehr übel und unapetitlich ausſehen würde, und nur dann leidet dieſe Regel eine Ausnahme, wenn gekochtes oder gebratenes Fleiſch in ein und eben derſelben Schüſſel unter den Gemüſe mit angerichtet und aufgetragen wird. — Um deutlicher zu werden, ſo ſollen hier verſchiedene Vorkoſten angegeben werden.

Z. B. wenn klein gehackter Spinat, Grünkraut, Braunkohl, und Sauerkraut alleine in einer Schüſſel angerichtet wird, ſo wird die Oberfläche davon ganz glatt geſtrichen. Alle dieſe klar gehackten oder geſchnittenen Kohlſpeiſen pflegt man alsdann auch entweder mit Carbonade von Schöps- und Schweinefleiſch, oder geräucherter Gans, Schinken in proportionirlichen Stücken geſchnitten, oder geräucherte in Scheiben geſchnittene Rindszunge oder in zwey Theile geſchnittene Schöpszungen, auch in Scheiben geſchnittene Roth- oder Knackwurſt ꝛc. zu Garniren, oder den Rand der Schüſſel in welchen dergleichen Gemüsarten angerichtet werden, damit zu belegen, wodurch die Speiſen ein beſſeres Anſehen erhalten, als wenn ſie ohne ſolche Garnirung aufgetragen werden. Des gleichen ſo pflegt man den Spinat auch entweder mit Setzeyern oder verlohrnen Eyern zu garniren. Hätte man aber die vorgedachten Fleiſcharten nicht, ſo beſtreuet man den Rand der Schüſſeln mit geriebenen Semmel. Liebhaber von Dill oder Schnittlauch, laſſen auch die Schüſſel mit Sauerkraut ſtatt den geriebenen Semmeln mit vorgedachten klar gehackten Gewürzkräutern nebſt dem Schüſſelrande beſtreuen, oder aber man giebt den klar gemachten Schnittlauch auf einen beſondern Teller auf den Tiſch, da ſich nur die Liebhaber deſſen bedienen und nach Belieben auf ihren Teller davon nehmen können.

Geſetzt aber die klein gehackten Kohlarten ſollen mit allerley Fleiſch oder Braten in einer Schüſſel zugleich und das Fleiſch darunter angerichtet werden; dann iſt es freilich nicht möglich daß das über dem Fleiſche befindliche Gemüſe ganz eben erſch ine, ſondern es entſteht ein Berg in der

Schüſſel, allein ohngeachtet deſſen, ſucht man dennoch daſſelbe oben ſo glatt als möglich zu machen; ausgenommen, wenn Sauerkraut mit Hecht zuſammen auf den Tiſch gebracht werden ſoll, ſo wird der Kopf des Hechtes nach §. 281. ſo in die Mitte der Schüſſel geſtellt, daß derſelbe mit ſeiner im Maul habenden Leber oben über das Sauerkraut einen guten Theil hervorrage, und je größer ein ſolcher Hechtkopf iſt, deſto anſehnlicher erſcheint dieſes Gerichte. Unter den grünen Kohl und Sauerkraut, pflegt man auch Stücken geräuchertes oder gepöckeltes Schweinefleiſch, ein Schulterblatt, Eisbeine u. d. m. gekocht einzulegen, oder unter dem grünen Kohle eine gebratene Gans anzurichten, und wenn zu dieſem Kohle Kaſtanien mit aufgegeben werden ſollen, ſo werden dieſe, wenn zuvor die ganze Schüſſel nebſt dem Rande mit geriebenen Semmeln ein wenig beſtreuet worden iſt, zur Garnitur auf den Schüſſelrande gehörig umher gelegt. — Alle Gerichte oder Schüſſeln auf welche man geriebene Semmel nach der in den vorhergegangenen Kapiteln gegebenen Anweiſung zu ſtreuen pflegt, dürfen niemals zu dick, ſondern nur ganz wenig damit überſtreuet werden, weil die Semmel blos zur Zierde dienen ſollen.

Daß ferner Hirſe, Reis, durchgeſchlagene Erbſen, Bohnen, Kartoffeln, Heidegrütze, und mehr dergleichen Gerichte, wenn ſie als Vorkoſten allein angerichtet werden, oben fein gleich und nicht höckericht oder wie eingekleckst erſcheinen dürfen, erhellet aus dem Vorhergeſagten, ſo wie dann auch die über die Erbſen, Bohnen ꝛc. kommende zerlaſſene oder braun gemachte Butter, in welcher theils in Würfel geſchnittene Semmel theils fein

gehackte Peterſilie oder Zwiebeln gebraten worden, in die darein gedrückten Löcher fein zierlich darüber angerichtet werden müſſe, verſtehet ſich ſchon von ſelbſt, und daß man auch einige von dieſen alleweile angezeigten Gerichten, mit verſchiedenen kleinen Fleiſchwerke zu Garniren, oder den Rand der Schüſſel damit zu belegen pflegt, dies iſt bereits im 4ten Kapitel §. 104 u. f. angegeben worden.

Werden Milchſpeiſen, z. B. Hirſe, Gries, Reis ꝛc. als Vorkoſten auf den Tiſch gegeben, ſo werden dieſe, wenn ſie wie ſchon gedacht fein gleich angerichtet, und ſich oben eine Haut formirt hat, ziemlich dicke mit Zucker und Zimmt überſtreuet, auch überdieſes wohl bey Tiſche noch, die vorgelegten Portionen mit dieſen Gewürzen beſtreuet.

Soll Savoyerkohl oder Weißkraut in Viertel geſchnitten und mit oder ohne Fleiſch gekocht, angerichtet werden, ſo müſſen dieſe Viertel mit der äußern runden Seite oberhalb und die breite Seite unten zu liegen kommen, und die Spitzen derſelben auf den Rand der Schüſſel, die Strünke hingegen inwendig in die Schüſſel fein ordentlich neben einander gelegt, dieſe mit andern Kohlvierteln oder gekochten Fleiſchſtücken bedeckt, der Kohl aber ſowohl als der Rand der Schüſſel mit etwas fein geriebener Semmel beſtreuet werden.

Wurzelwerk, z. B. Peterſilienwurzeln, Paſtinacken, Möhren, Kohlrabi, und Kohlrüben, werden mit oder ohne Fleiſch gekocht und etwas gewölbt und angerichtet, überher aber nebſt dem Rande der Schüſſel mit fein geriebener Semmel ein wenig beſtreuet.

Werden junge grüne Erbſen, oder Erbſen mit Möhren, junge grüne Schnittbohnen, oder Saubohnen gekocht, und ohne Fleiſch angerichtet, ſo wird auch über dieſe etwas geriebene Semmel geſtreuet. Die Schüſſel dieſer Gemüsarten pflegt man aber auch mit allerley kleinen Fleiſchwerke (dergleichen kurz vorher beym Spinat und Grünkraute angezeigt worden) zu garniren.

Sind märkiſche Rüben mit Fleiſch gekocht worden, und ſoll beydes in einer Schüſſel angerichtet werden, ſo wird das Fleiſch oben darauf gelegt. — Werden dieſe Rüben allein ohne Fleiſch gekochet und aufgegeben, ſo werden ſie in der Mitte etwas erhöhet angerichtet. — Nach dem Anrichten aber werden dieſe Rüben ſo wie der Rand der Schüſſel, entweder mit etwas geriebene Semmel, oder auch mit klar geſtoſſenen Kümmel nur mäßig beſtreuet.

Werden getrocknete fein geſchnittene Märkiſche Rüben zu Tiſche gegeben, ſo werden auch dieſe nebſt dem Schüſſelrande mit geriebener Semmel beſtreuet. Zu dieſen Rüben pflegt man häufig geräucherte Gänſe, in Helften oder Vierteln zu kochen, und beym Anrichten wird das Inwendige von der Gans unten auf die Rüben gelegt.

Von Anrichten der verſchiedenen Fleiſcharten.

§. 537.

Beym Anrichten des Fleiſches iſt es auch nicht gleichgültig wie daſſelbe in die Schüſſel gelegt wird, ſondern man muß hierbey ebenfalls gewiſſe

Regeln beobachten, damit ſich die Fleiſchſtücken dem Auge von der beſten Seite darſtellen.

Wenn z. B. ein großes Stück Rindfleiſch für ſich alleine gekocht und in einer beſondern Schüſſel ohne beſondere Sauce oder Gemüſe angerichtet werden ſoll, ſo wird nur ſehr wenig Brühe unten in die Schüſſel gethan, und die äußere Seite des Thieres muß auch in der Schüſſel die obere Seite ſeyn, und wenn ein Stück aus der Keule mit der Röhre wird dergeſtallt in die Schüſſel gelegt, daß die durchgehauene Röhre der Quere noch auf beyden Seiten zu ſehen iſt und der Rand der Schüſſel ſowohl als das Stücke Fleiſch wird mit ganzer Peterſilie belegt. Ferner, ſo pflegen manche ein dergleichen alleine angerichtetes Stücke Rindfleiſch ſowohl, als den Rand der Schüſſel mit fein geſtoſſenen Ingwer zu beſtreuen, beſonders dann, wenn gute Markknochen im Fleiſche befindlich ſind, und das Mark zugleich auf beſonders hierzu geröſteten Brode auf einem beſondern Teller aufgeſetzt, und mit Ingwer und Salz gegeſſen werden ſoll.

Mit dem Anrichten des in kleinere Stücken getheilten Fleiſches verhält ſichs eben alſo, denn die ſchlechtere Seite, da wo die mehreſten Knochen ſind, müſſen verborgen werden. — Z. B. wenn die Ribbe von Rind- Schwein- Kalb- oder Schöpſenfleiſche in Kochſtücken zerhauen worden, ſo müſſen die inwendigen Seiten vom Thiere verborgen werden, und nach unten in die Schüſſel zu liegen kommen, ſo wie es denn auch weit beſſer ausſieht, wenn die dicken Enden von dergleichen Ribbenſtücken nach dem Rande der Schüſſel zu, und die Spitzen nach innen gelegt werden.

Soll ein großes ganzes Stück Pöckelrindfleiſch warm oder kalt auf den Tiſch kommen, ſo wird daſſelbe entweder mit Peterſilie garnirt, oder man pflegt daſſelbe auch wenn es warm iſt eben ſo wie gleich vorher beym friſchen Rindfleiſche geſagt worden, mit geſtoſſenen Ingwer zu beſtreuen, auch die mit gekochten trockenen Rosmarinſtengel ebenfalls mit über das Fleiſch hin zu legen.

Wenn ein gekochter Schinken oder Schulterblatt angerichtet wird, ſo muß die äußere Seite vom Thier oben auf zu liegen kommen. Friſche und gepöckelte Schinken und Schulterblatt von Schwein werden gewöhnlich mit Salbeyſtengel garnirt. Geräucherter Schinken und Schulterblatt aber pflegt man mit grüner Peterſilie zu belegen, und wenn der Schinken kalt aufgegeben wird, ſo wird derſelbe überdieſes auch wohl noch mit Blumen und Zitronenſcheiben geziert.

Alle Blumen und Kräuter mit welchen man die Speiſen garnirt, müſſen mit ihren Enden der Stiele nach innen gelegt werden, damit die Blumen oder Kräuter auf den Rand der Schüſſel zu liegen kommen, weil dies viel ſchöner ausſieht, als wenn die Stiele auf den Rande liegen.

Gepöckelte oder geräucherte Schweinsköpfe oder ſogenannte Eisbeine werden, wenn ſie warm auf den Tiſch kommen ſollen, mit Salbey, kalt hingegen mit Peterſilie garnirt, und da die Schweinsköpfe gewöhnlich in Hälften zerſpalten ſind, ſo müßen ſie mit der inwendigen Seite auf die Schüſſel zu liegen kommen.

Wenn von rohen Schinken Scheiben oder Schnitte in einer beſondern Schüſſel auf den Tiſch

gegeben werden, ſo pflegt man ſolche entweder mit Peterſilie zu belegen, oder mit Pfeffer und Salz zu beſtreuen. — Eben dergleichen gekochter und in Scheiben geſchnittener kalter Schinken, oder auch gepökeltes oder geräuchertes und gekochtes in Scheiben geſchnittenes Rindfleiſch wird, wenn ſolche in einer beſondern Schüſſel mit oder ohne Vorkoſt zur Speiſe aufgeſetzt werden, mit grüner Peterſilie zierlich belegt.

Werden geräucherte Rindszungen auf einer beſondern Schüſſel aufgeſetzt, ſo müſſen auch dieſe auf dem Rande der Schüſſel mit grüner Peterſilie garnirt werden.

Boeuf a la mode, gedämpftes Rindfleiſch und Schmorbraten von Rindfleiſch, wird am gewöhnlichſten mit Zitronenſcheiben garniret.

Preßkopf, wenn derſelbe nicht mit Senf, ſondern mit Weineſſig kalt gegeſſen werden ſoll, wird, wenn beſonders Scheiben davon geſchnitten und ſo aufgeſetzt werden, mit klar geſtoßenen Pfeffer beſtreuet.

Ein Kalbskopf mit einer ſauern Brühe, nach §. 159. bereitet, wird mit dem Schlunde unten in die Schüſſel gelegt, und wenn alles übrige darum hergelegt, auch die Brühe darüber gegoſſen worden, ſo wird der Rand der Schüſſel mit würflicht geſchnittenen in Butter gebratenem Brode garnirt oder beſtreuet.

Wenn Geflügel mit mancherley Vorkoſten oder Gemüſe gekocht oder geſchmoret werden, z. B. mit Blumenkohl, Märkiſchen Rüben, Peter=

ſilienwurzeln u. dergl. m., ſo wird das Gemüſe und der Rand der Schüſſel mit klar geriebener Semmel beſtreuet. —

Ferner: wenn junge Hühner, Rebhühner, zahme und wilde Tauben u. dergl. m. in Halften oder Viertel zerſchnitten worden, und mit allerley Saucen angerichtet werden; ſo müſſen dieſe Hälften oder Viertel in der Schüſſel jederzeit ſo gelegt werden, daß diejenige Seite, welche bey den Thieren die auswendige iſt, auch in der Schüſſel die obere Seite ſeyn müſſe, und die inwendige in die Schüſſel zu liegen komme, welches eben alſo bey allen zertheilten Geflügel, als Kapaunen, Truthühnern u. dergl. m. beobachtet werden muß. Bey ſolchem Geflügel, wo man zwiſchen die Flügel ihre Lebern und Mägen einzuklemmen gewohnt iſt, da müſſen die abgeſchnittenen Flügel ebenfalls in der Schüſſel ſo gelegt werden, daß die obere Seite nach oben komme, und die eine Hälfte der eingeklemmten Leber und Magen oberhalb zu ſehen ſey. Gekochte und in Stücken geſchnittene Enten werden ebenfalls ſo gelegt, nur mit der Ausnahme, daß hier der Magen und die Leber nicht zwiſchen die Flügel eingeklemmt werden.

Wenn Geflügel mit Kirſchſauce, Zitronen- oder Weinbrühe u. dergl. m., bereitet worden, ſo wird beym Anrichten Zucker überher geſtreuet, ſo wie bey allen dergleichen Brühen, in welchen Zukker befindlich iſt. Manche beſtreuen jedoch den Rand der Schüſſel von dergleichen Gerichten auch blos mit geriebener Semmel, und legen Zitronenſcheiben umher.

Andere Saucen, in welchen Zimmt befindlich iſt, da pflegt man die Speiſe und den Schüſſelrand mit geſtoßenen Zimmt zu beſtreuen.

Was die Ragouts anbelangt, ſo wird von manchen nur geriebene Semmel darüber geſtreuet, andere hingegen pflegen auch Zucker darauf zu ſtreuen.

Die auf dem Roſte gebratenen jungen Hühner, Tauben, Gänſekeulen u. dergl. m. beſtreuet man mit geſtoßenen Pfeffer, ſo wie den Rand der Schüſſel oder Aſſiette mit geriebener Semmel. Ueber die verſchiedenen Arten von Carbonade von Schöps- und Schweinefleiſch ꝛc. wird geriebene Semmel, welche vorher in Butter gelbbraun gebraten worden, geſtreuet.

Von Mehl- und Eyerſpeiſen.

§. 538.

Ein gewöhnlicher Mehl- oder Zwiebelbrey wird blos mit brauner Butter übergoſſen, und kein Zucker darauf geſtreuet, weil nichts ſüßes darinnen befindlich iſt.

Ein ſogenannter gelber Eyerbrey aber, oder andere Eyerbreye mit Säften von Kirſchen, Johannisbeeren u. dergl. werden theils mit Zucker, theils auch mit Zucker und Zimmt überſtreuet, wenn ſie eine glatte Oberfläche angenommen haben.

Ein gewöhnlicher Eyerkuchen, worinne nichts ſüßes iſt, wird blos mit ein wenig Salz, ein anderer inwendig ſüßer Eyerkuchen hingegen, z. B. der Aepfeleyerkuchen, mit Zucker beſtreuet.

Von Fiſchen.

§. 539.

Große Fiſche werden geriſſen, oder der Länge nach in zwey gleiche Theile getheilt, ſodann in proportionirliche Stücken geſchnitten. — Beym Anrichten wird jeder Fiſchkopf mit dem Maule ungefähr auf den Rand der Schüſſel gelegt; dahingegen werden die Schwanzſtükken mit der Floßfeder inwendig, und das ſtarke Ende deſſelben, ſo wie die Köpfe, auf den Schüſſelrand gelegt, ſo wie auch die übrigen Stücken mit dem dünnen Ende nach dem Bauche zu nach innen gekehrt werden müſſen. Daß die Stücken eines ſolchen Fiſches mit den Schuppen oben auf zu liegen kommen, iſt bekannt, und wenn die Schüſſel von den übrigen Stükken voll gelegt iſt, ſo pflegt man die Ordnung zu beobachten, daß die Kopfſtücken zur Zierde oben auf gelegt werden.

Große Fiſche, welche nicht geriſſen, oder der Länge nach zerſchnitten, ſondern nur in runde Hälften oder noch kleinere Stücke geſchnitten worden, werden beym Anrichten ebenfalls auf vorgedachte Art in der Schüſſel geordnet.

Eben dieſelbe Ordnung wird auch bey ſolchen Fiſchen, welche mit einer Butterbrühe bereitet werden, beobachtet, und der Rand der Schüſſel bey dieſen Fiſchen mit geriebener Semmel beſtreuet. Zu dieſen Butterbrühen werden auch diejenigen Fiſche gerechnet, welche mit grünen Erbſen, Märkiſchen Rüben und andern Wurzeln, mit Senf, Meerrettig oder einer ſauern Speckbrühe gekocht werden.

Fiſche, welche mit einer ſäuerlichen, z. B. mit holländiſchen Sauce u. dergl. bereitet worden, werden beym Anrichten, ſo wie der Rand der Schüſſel, mit Zitronenſcheiben belegt.

Die kleinen Fiſche, z. B. Gründlinge, Schmerlen u. dergl. m. werden bekanntermaßen nicht zerſchnitten, ſondern ganz geſotten; aber auch dieſe Arten der Fiſche müſſen in der Schüſſel gut geordnet, und alle mit den Köpfen nach dem Schüſſelrande zu, und ſelbſt auf den Rand mit gelegt, und zwar dergeſtalt, daß einer neben dem andern auf der Seite liege, und jeder Fiſch mit ſeinem Bauche den Rücken des andern berühre; und wenn mehr als eine Lage in die Schüſſel gelegt wird, ſo muß jede obere folgende Reihe von Fiſchen in der Schüſſel nach innen zu etwas eingezogen werden, damit die Köpfe der obern nicht über die untern hervorſtehen.

Alle Salzfiſche werden blos mit Peterſilie beſtreuet, und ſo auch der Rand der Schüſſel damit belegt.

Zander, welcher in Waſſer und Salz geſotten worden, wird gewöhnlich blos aufgetragen, und nur der Rand der Schüſſel mit Peterſilie belegt, und dann erhält dieſer Fiſch ſeine Sauce erſt bey Tiſche, welche entweder von Butter oder Senf, oder klein gehackter und in Butter gebratener Peterſilie beſtehet.

Gebratene Fiſche, als Hechte u. dergl. m., werden mit nichts weiter belegt, ſondern es wird blos der Rand der Schüſſel mit etwas Salz beſtreuet.

Wenn Stockfiſch oder Schollen mit einer Butterbrühe zugerichtet worden, ſo wird der Rand der Schüſſel nur mit geriebener Semmel beſtreuet, dahingegen, wenn dieſe Fiſche blos in Waſſer und Salz gekocht zu Tiſche kommen, und erſt beym Vorlegen, mit einer beſondern Sauce verſehen werden, ſo werden dieſe Fiſche nebſt dem Schüſſelrande beym Anrichten blos mit grüner Peterſilie belegt.

Sollen friſche Heringe aufgeſetzt werden, ſo müſſen ſolche vorher etwas eingewäſſert und gehörig geſäubert werden, ſodann pflegt man vom Bauche ein Stück abzuſchneiden, dieſen nebenbey zu legen, den Hering ſelbſt in proportionirliche Stücken zu ſchneiden, dieſe aber wieder an einander zu ſchieben, damit der Hering ganz erſcheine, und endlich nicht allein den Hering, ſondern auch den Schüſſelrand mit grüner Perſilie zu belegen.

Gebratene Heringe werden in ihren weißen Papieren, worinnen ſie gebraten worden, einer neben den andern in der Schüſſel hingelegt, ohne etwas auf den Rand der Schüſſel zu legen oder zu ſtreuen. Sollen dergleichen Bratheringe aber zur Garnirung einer Schüſſel mit Gemüſe, z. B. Sauerkraut u. dergl. m., auf den Tiſch gegeben werden, ſo wird das Papier davon abgenommen, und die Heringe unzerſchnitten über das Gemüſe hingeleget.

Krebſe mögen blos aus dem Salze oder mit einer Butterbrühe geſotten worden ſeyn, ſo müſſen auch dieſe jedesmal fein ordentlich in der Schüſſel herum, und zwar ſo angerichtet werden,

daß die Köpfe und die Scheeren alle vorwärts nach dem Schüſſelrande hin zu liegen kommen. Krebſe, welche blos aus dem Salze gekocht worden, werden beym Anrichten, ſo wie der Rand der Schüſſel mit grüner Peterſilie belegt. — Dahingegen wenn ſie mit einer Butterbrühe oder mit jungen grünen Erbſen zubereitet worden, ſo wird der Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel beſtreuet. Werden aber die ſogenannten Krebsnaſen gefüllt, und entweder als ein beſonderes Eſſen auf einer Schüſſel angerichtet, oder nur der Rand einer Schüſſel damit garnirt, ſo müſſen ſie ſo gelegt werden, daß das Gefüllſel ſogleich in die Augen fällt.

Auſtern werden theils roh, theils gebraten geſpeißt. Sollen ſie roh auf den Tiſch kommen, ſo müſſen ſelbige in der Küche aufgebrochen und eine neben die andere offen hingelegt, und bey Tiſche alsdann Zitronen dazu herum gegeben werden. Einige laſſen die Auſtern auch ganz zu Tiſche bringen, und öffnen ſie erſt alsdenn. Werden die Auſtern in der Küche gebraten, ſo müſſen ſie ebenfalls ſo in der Ordnung wie jene offen nebeneinander gelegt werden, und dann wird der Schüſſelrand mit geriebener Semmel beſtreuet.

Von Braten.

§. 540.

Alles Geflügel, es mag groß oder klein ſeyn, muß in der Schüſſel ſo gelegt werden, daß die Bruſt oben komme und gleich in die Augen falle.

Bey gebratenen Gänſen, Enten, Hühnern und Kapaunen, pflegt man beym Anrichten den Rand der Schüſſel nur mit etwas Salz zu beſtreuen. Einen gebratenen Truthahn ſucht man aber durch Auflegung von Zitronenſcheiben oder Blumen auf den Rand der Schüſſel noch einige Zierde zu geben.

Alles kleine gebratene Geflügel, z. B. Schnepfen, Krammetsvögel, Lerchen u. d. m. werden beym Anrichten mit den Köpfen etwas auf den Schüſſelrand, und die Füße inwendig in die Schüſſel gelegt.

Werden gebratene Semmelſcheiben mit vorgedachtem Geflügel auf den Tiſch gegeben, ſo werden dieſe entweder unter dieſe Vögel gelegt, oder der Rand der Schüſſel damit garnirt.

Ein gebratener Haſe wird in der Schüſſel mit dem Rücken oben gelegt, und da die größte Zierde eines Haſens in recht regelmäßigen und feinen Spicken deſſelben beſteht, ſo muß das Spicken ſo zierlich und regelmäßig als möglich gemacht werden. Beym Anrichten wird die Bratenſchüſſel nur mit ein wenig Salz beſtreuet, doch pflegen manche den Rand der Schüſſel auch mit Zitronenſcheiben oder mit Blumen zu garniren.

Wenn bisweilen die Hintertheile eines Haſens, oder die Keulen von Truthühnern oder Gänſen in einem Tiegel mit Butter wiederum aufgebraten, und zu einer friſchen Mahlzeit dienen ſollen, ſo müſſen dieſe Theile beym Anrichten ſo gelegt werden, daß ihre äußere Seiten die obere Seite in der Schüſſel ſind. Dergleichen aufge-

bratenen Theile werden entweder mit etwas Salz oder geriebener und in Butter etwas geröſteter Semmel beſtreuet.

Zimmer oder Zimmel von Roth- oder Schwarzwildpret ſind der Hintertheil des Rückens und die beſten Stücken von Wildpret, und ſie werden als die anſehnlichſten Braten auf den Tafeln angeſehen und geachtet. Beym Anrichten werden die Zimmer ſowohl als die Keulen ſo in die Schüſſel gelegt, daß ihre auswendigen Seiten oben kommen, und dabey wird ſowohl der Braten als der Rand der Schüſſel ſauber mit Zitronenſcheiben garnirt.

Kälberbraten wird beym Anrichten in der Schüſſel, mit der Nierenſeite oben gelegt, weil die Niere das niedlichſte Stück an dergleichen Braten iſt, und je fetter ein Kalb geweſen iſt, deſto angenehmer iſt ein ſolcher Braten, und da das Fett um die Niere herum am mehreſten erſcheint, und den Braten zur Zierde gereicht, ſo muß der Kälberbraten wie vorgedacht gelegt werden, damit die Nierenſeite den Gäſten ſogleich in die Augen falle.

Beym Schöpſenbraten verhält ſichs umgekehrt. Dieſer darf ſich nicht von der Nierenſeite zeigen, da die Nieren ohnehin ausgeriſſen werden, ſondern es muß die andere Seite obenauf zu liegen kommen, da ſich denn eine ſchöne runde oder erhabene Schöpskeule dem Auge weit gefälliger zeigt, und je dicker eine ſolche Keule iſt, deſto ſaftiger und beſſer wird ſie auch ſchmecken, ſo wie eine magere platte Keule nicht allein nicht gut aus-

ſiehet, ſondern auch nicht ſaftig, ſondern lederartig iſt und ſchmeckt.

Beym Anrichten vorgedachter beyden Bratenarten wird der Rand der Schüſſel blos mit etwas Salz beſtreuet, doch pflegen einige den Schöpſenbraten vor dem Braten auch wohl mit Salbeyſtengeln zu beſtecken, und dieſe beym Auftragen nicht auszuziehen, weil es Liebhaber giebt, welche dieſe gebratenen Salbeyblätter mit ſpeiſen.

Schweinebraten beſtehen entweder aus Keulen oder Ribbenſtücken. Die Keulen werden auf der Schüſſel mit der äußern runden Seite oben aufgelegt, und die Breite oder inwendige Seite kommt in die Schüſſel zu liegen.

Eben daſſelbe gilt auch von Ribbenſtücken, da denn die etwas zierlich aufgeſchnittene Haut oberhalb zu ſehen iſt. — Man pflegt auch ſogenannte Schälbraten von Schweinen zu bereiten. Schälribben ſind diejenigen von denen die Speckſeiten zum Räuchern abgeſchält worden ſind. Dergleichen Braten müßte mit der hohlen Seite in der Schüſſel und die runde nach oben kommen. Beym Anrichten werden die Schweinebraten nebſt den Schüſſelrande mit Salz beſtreuet. Einige pflegen Schweinebraten, auch ſo wie oben beym Schöpſenbraten gedacht worden, mit Salbeyſtengeln zu beſtecken, dieſe mit zu braten, und dann mit dem Braten zu Tiſche zu geben, welches blos von eines jeden Liebhaberey abhängt. —

Da man nun verſchiedene Braten und Kuchen mit Blumen zu garniren oder etwas anzu-

putzen pflegt; ſo hat man auch hierbey in Anſehung dieſer Blumen ſowohl als auch in der Jahreszeit etwas zu beobachten. Die Blumen welche alſo hierzu dienen ſollen, muß man erſtlich nach der Jahreszeit erwählen, und zweytens keine gar zu großen, oder ganz kleine, noch weniger ſolche die keinen guten Geruch haben, hierzu anwenden. Z. B. ſo nimmt man hierzu weder Malven, noch weiße, rothe, oder blaue Lilien oder kleine blaue Veilchen u. d. m., und eben ſo läßt man auch völlig aufgeblühete Roſen hinweg. Dahingegen Roſenknospen, welche ihre Blätter noch nicht entfaltet haben, unter andere Blumen gemiſcht, gar ſchön ausſehen. Die vorzüglichſten Blumen ſind ſolche, welche gute Stiele haben und von ſchöner Farbe ſind, z. B. Levkoyen, Nelken, Roſenknospen, Goldlack, Aurikeln, Primeln, Tulpen u. d. m. und noch mehr wird das Anſehen dieſer Blumen verſchönert, wenn man von jeder Sorte mancherley Farben auswählt, und alle wohl mit einander zu vermiſchen ſucht. Eben ſo pflegt man Braten und Kuchen auch mit Orangerie zu garniren oder auszuputzen, da man denn kleine Zweige von Myrthen, Pomeranzen, Lorbeer-, Zitronen- und Apfelſinenbäumen hierzu anwendet.

Von Zukoſten, welche zu Braten, geſpeißt werden, und wie ſolche anzurichten.

Borſtorfer-Aepfel.

§. 541.

Wenn die Borſtorfer-Aepfel nach §. 368. gekocht und ungeſchält gelaſſen worden, ſo werden ſie fein ordentlich und ſo ganz als möglich in der Schüſſel neben einander angerichtet, und ſodann entweder mit Zucker und Zimmt oder auch nur der Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel beſtreuet.

Sind eben dieſe Aepfel geſchält und in Wein mit Zitronenſchale und Zucker geſchmort worden, ſo werden ſie beym Anrichten in der Schüſſel ſo gelegt, daß ſie mit ihren Blumenkelchen in der Schüſſel liegen, und die daran gelaſſenen Stiele gerade in die Höhe ſtehen, auch die Aepfel fein ordentlich nebeneinander zu liegen kommen, und damit ſie nicht aufeinander aufgetürmt werden dürfen, ſo bedient man ſich hierzu einer etwas geräumigen Schüſſel. So wie ſie angerichtet worden, ſo werden dieſelben annoch mit feingeſtoßenem Zimmt überſtreuet.

Apfelmus.

§. 542.

Wird nach §. 369. bereitet, und wenn beym

Anrichten die Oberfläche fein gleich gemacht worden, ſo wird noch feingeſtoßener Zimmt etwas reichlich oben darauf geſtreuet.

Grüne gekochte Birn.

§. 543.

Sind die Birnen ungeſchält oder geſchält, nach der §. 351. gegebenen Anweiſung gekocht worden, ſo wird die beym ungeſchälten mitgekochte Brodrinde zuerſt unten in die Schüſſel geleget, und mit den Birnen völlig bedecket, und dieſe mit einer Art von Wölbung, wie die Wurzelgewächſe angerichtet, hierauf nebſt dem Schüſſelrande mit etwas geriebener Semmel beſtreuet.

Die grünen geſchälten Birnen, nach §. 370. welche zum Braten aufgeſetzet werden, ſollen um der Zierlichkeit willen nicht in die Schüſſel gelegt, ſondern auf ihre Blumenkelche ſo neben einander geſtellt werden, daß ihre Stiele gerade in die Höhe ſtehen, und je röther ihr Fleiſch im Kochen geworden, deſtomehr gereichen ſie zur Zierde. Nach dem Anrichten werden ſie reichlich mit klarem Zimmt beſtreuet.

Grüne Pflaumen.

§. 544.

Schöne reife geſchmorte Pflaumen werden gewöhnlich kalt, wie das Apfelmus zum Braten geſpeiſt. Ihre größte Zierde iſt, wenn ſie ſo behutſam zubereitet worden, daß ihre Schale ganz

oder nicht aufgeſprungen iſt. Beym Anrichten werden ſie entweder mit Zucker allein, oder auch mit Zucker und Zimmt, und zu mehrerer Zierde auch mit ganz fein geſchnittener Zitronenſchale überſtreuet.

Gebackene Pflaumen.

§. 545.

Gebackene Pflaumen, Kirſchen und Hahnbutten, welche zum Braten gegeſſen und mit klargehackter Zitronenſchale gekocht worden, werden beym Anrichten nicht allein mit klarem Zucker, ſondern auch mit recht fein und länglicht geſchnittener Zitronenſchale etwas beſtreuet.

Gebackene Aepfel, Birn, Pflaumen und Kirſchen untereinandergekocht, werden beym Anrichten entweder mit Zucker, oder auch nur mit etwas geriebener Semmel beſtreuet.

Gebackene Aprikoſen, Pfirſchen und Quitten.

§. 546.

Alle dieſe Obſtſorten werden nach §. 359 und 60. zubereitet und zum Braten geſpeiſt, beym Anrichten aber mit Zucker und Zimmt beſtreuet.

Stachelbeere.

§. 547.

Wenn die Stachelbeere nach §. 372. berei-

tet worden, ſo werden ſie beym Anrichten nur mit feingeſtoßenen Zimmt beſtreuet, und ſo zur Speiſe zum Braten aufgegeben.

Spargel.

§. 548.

Der Spargel wird, nach §. 80., in Waſſer und Salz nicht zu weich geſotten, und wenn derſelbe, nach der daſelbſt gegebenen Anweiſung, fein zierlich in der Schüſſel angerichtet worden, und zum Braten als Zukoſt geſpeiſet werden ſoll, ſo wird derſelbe, wie anderer Salat, mit Weineſſig und Provenceröl angemacht und zu Tiſche gegeben. Soll der Spargel blos als ein Beyeſſen auf den Tiſch kommen, ſo wird er, wie §. 80. gedacht worden, geſotten, angerichtet, und mit einer daſelbſt bemerkten Sauce aufgetragen.

Artiſchocken.

§. 549.

Wenn die Artiſchocken, nach §. 85., zubereitet und geſotten worden, ſo wird beym Anrichten die ſchönſte davon in die Mitte geſtellt oder geſetzet, die Blätter aber, welche deu andern Artiſchocken ausgezogen worden, werden ordentlich auf dem Rande der Schüſſel herumgelegt, die unterſten Böden würflicht geſchnitten, und auf die Artiſchocken geſtreuet, alsdann die Sauce darüber her gegoſſen.

Kalte Salate.

§. 550.

Die verſchiedenen kalten Salate, als Laktuke, Kopfſalat, Kreſſe, Endivien und Rapunzeln werden theils mit, theils ohne Zucker, nach Belieben, beym Anrichten beſtreuet, oder der Zucker wird bey Tiſche beſonders dazu herum gegeben.

Kalter Gurkenſalat von friſchen Gurken.

§. 551.

Dieſer wird nach §. 389. zubereitet, und entweder der Pfeffer alſobald darunter gemengt, oder, wenn derſelbe ein beſſeres Anſehen erhalten ſoll, ſo wird dieß Gewürze erſt beym Anrichten etwas reichlich oben auf geſtreuet.

Salat von ſauern eingemachten Gurken.

§. 552.

Man pflegt auch von eingemachten ſauern Gurken einen Salat zu bereiten und zu Braten auf den Tiſch zu geben. Es werden hierzu ſchöne grüne Gurken von mittlerer Größe ausgeſucht, dieſe in zierliche dünne Scheiben geſchnitten, mit Wein-

eſſig und Baum= oder Provencerôl angemacht, und etwas reichlich mit geſtoßenem Pfeffer beſtreuet. — Eben ſo pflegt man auch dieſe Gurken der Långe nach in Viertel zu ſchneiden, und mit Eſſig und Baumôl in einer Aſſiette, oben mit Pfeffer beſtreuet, auf den Tiſch zu geben; aber beym Anrichten můſſen dieſe Gurken mit der Schale unten gelegt werden, damit das Fleiſch die obere Seite ausmache.

Ferner ſo werden dergleichen große ſogenannte Waſſergurken oder Salzgurken zu mancherley Fleiſch, Braten oder Bratfiſchen gegeſſen, und dann werden zu mehrerem Zierrath unten in die Aſſiette friſche Weinblåtter gelegt, oder auch damit bedeckt, oder man zieret ſie mit Kirſchblåttern und etwas ganzen Dôlden von Dill, worinnen ſie eingelegt worden ſind, da denn die Stengel von letztern gerade in die Hôhe gerichtet werden.

Eſſig= oder Pfeffer=Gurken.

§. 553.

Die Eſſig= oder Pfeffergurken werden in einer Aſſiette mit ein wenig Sauce, worinnen ſie eingemacht worden, angerichtet, und zur Zierde mit einigen Lorbeerblåttern, worinnen ſie eingemacht waren, hin und wieder darauf und darneben belegt, zu Tiſche gegeben.

Kalter Krautſalat und einige andere Salate.

§. 554.

Wenn der vom Weißkraute (worunter auch

Blaueskraut genommen wird,) bereitete Salat angerichtet worden, ſo wird derſelbe oben noch mit ein wenig geſtoßenen Pfeffer beſtreuet; doch pflegen ihn manche Perſonen auch ohne dieſem zu ſpeiſen. Ferner ſo miſcht man unter dieſen Krautſalat und Endivienſalat auch gerne etwas von rohen oder gekochten in Scheiben geſchnittenen Sellery, und dann belegt man auch den Rand der Salatſchüſſel oder Aſſiette noch mit dergleichen Selleryſcheiben. Eben daſſelbe geſchiehet auch mit Rapunzelſalat, wenn dieſer vorher mit Selleryſcheiben vermiſcht worden iſt. Rapunzeln pflegt man auch mit Endivien vermiſcht als Salat aufzuſetzen, und dann belegt oder garnirt man den Rand der Schüſſel oder Aſſiette mit Endivien. Manche pflegen den Rapunzelſalat auch mit eingemachten Rothenrübenſcheiben zu garniren, von welchen aber der mit ſelbigen eingemachte Kümmel und Meerrettig vorher abgeſondert worden ſeyn muß.

Der junge Salat, welchen man gewöhnlich Laktuke nennt, wird auch von einigen mit klargeſchnittenen Schnittlauch garnirt.

Diejenigen Salate, welche man von allerhand Kräutern bereitet, und unter dem Namen Kräuterſalate bekannt ſind, werden von einigen zur Zierde mit allerhand Blumen, z. B. mit jungen gelben Ritterſporn, Ringelblumen, Gänſeblumen u. dergl. m. belegt.

Warmer Krautſalat.

§. 555.

Dieſer Krautſalat wird am liebſten blos von

weißen Kohlköpfen bereitet, und um ihm ein beſſeres Anſehen und Geſchmack zu verſchaffen, ſo werden reife Pflaumen beſonders geſchmoret, und der Salat entweder damit belegt, oder der Rand der Schüſſel damit garnirt. Eben ſo pflegen auch manche dieſen Krautſalat auch mit weißen oder blauen Beeren von Weintrauben zu beſtreuen.

Eingemachte Früchte.

§. 556.

Wenn eingemachte Früchte, z. B. Kirſchen, Preißelsbeere, Johannisbeere u. dergl. m. in Aſſietten zum Braten auf den Tiſch gegeben werden, ſo pflegt man dieſe, (ungeachtet ſie bereits mit Zucker eingemacht worden,) obenher noch mit ein wenig Zucker zu beſtreuen, welches aber nicht zu häufig geſchehen darf, damit ihre natürliche Säure durch die Süßigkeit nicht gänzlich verdrängt werde.

Von Kuchen.

§. 557.

Diejenigen Kuchen, welche einen ſüßen Geſchmack vertragen, und wenn auch Zucker in dem Kuchen ſchon befindlich iſt, werden allezeit mit klargeriebenen oder geſtoßenen Zucker nebſt dem leeren Schüſſelrande beſtreuet.

Wenn Kuchen bey Gaſtereyen mit Zucker beſtreuet werden, ſo wird hierzu am ſchicklichſten recht weißer oder feiner Zucker angewendet, weil

ſchöner weißer Zucker den braunen oder gelben Kuchen mehrere Zierde verſchaft, als wenn von dem ordinairen grauen Huthzucker darüber geſtreuet wird.

Je beſſer ein Kuchen iſt, und je mehr man ihn bey einer Mahlzeit Anſehen verſchaffen will, deſtomehr pflegt man denſelben anzuputzen, und hierzu beſonders Orangerie zu erwählen. Dieſerwegen wird ein guter oder geachteter Kuchen oberhalb hin und wieder mit kleinen Zweigen von Orangerie (welche gerade in die Höhe ſtehen müſſen, und an welchen man zu mehrerer Zierde Zweige mit grünen Pomeranzen erwählet,) beſtecket. Auch Roſen und Nelken pflegt man mit auf die Kuchen zu ſtecken, andere Blumen hingegen nur darauf zu legen, weil manche in ihren Stielen einen widrigen Saft enthalten, welchen der Kuchen annehmen, und dadurch alſo einen unangenehmen Geſchmack erhalten würde.

Paſteten.

§. 558.

Man hat Schüſſelpaſteten, und aufgeſetzte Paſteten, und nur die von der erſten Sorte, werden beym Aufſetzen auf den Tiſch mit feinen klaren Zucker hinlänglich beſtreuet, aber letztere nicht, weil ihr Teig nicht mitgegeſſen wird, und eben ſo werden dieſe auch nicht mit Blumen geziert, weil an den Paſteten in gebrannten Waſſerteige ſchon allerley zierliche Figuren mit angebracht werden.

Obſt zum Nachtiſch.

§. 559.

Die ohnehin mit ſchönen Farben prangenden Obſtfrüchte werden nicht mit Blumen angeputzt, ſondern man ſiehet nur darauf, daß immer die größeſten und ſchönſten Aepfel oder Biern in der äuſerſten Reihe und obenauf zu ſtehen kommen. —

Wenn Weintrauben oder Pfirſchen, Aprikoſen, Pflaumen, Kirſchen, u. d. m. auf den Tiſch geſetzet werden, ſo werden die Obſtteller gewöhnlich unten mit friſchen Weinblättern, ſo, daß dieſe Teller oder Schüſſel völlig damit bedeckt ſind, und unter dem Obſte hervorragen, und die glatte Seite der Weinblätter muß die obere Seite in der Schüſſel ſeyn. — Wenn dergleichen Blätter aber nicht mehr friſch und grün zu haben ſind, ſo werden die Obſtteller auch nicht mehr mit Blättern angeputzt, ſondern das Obſt wird alleine aufgelegt.

Dritte Abtheilung.

Vom

Hausſchlachten, Wurſtmachen, Einpökeln und Räuchern des Fleiſches; Abbacken des Obſtes und Musſieden; von Brodbacken, Seifenſieden, Lichtziehen, Waſchen; von Kenntniß guter und ſchlechter Gewürze, und wie man ſich für Vergiftung durch verſchiedene Speiſen und Getränke in Sicherheit ſetzen könne.

Funfzehntes Kapitel.

Vom Hausſchlachten, Einpökeln, Räuchern des Fleiſches und dem Wurſtmachen.

Nothwendigkeit des Hausſchlachtens.

§. 560.

Auf dem Lande iſt das Hausſchlachten viel nothwendiger als in Städten; denn nicht alleine daß ein Landwirth nicht immer Gelegenheit hat, Fleiſch aus den oft weit entfernten Städten zu erhalten, oder mit vielem Aufwande zu erlangen ſuchen muß; ſondern in Haushaltungen auf dem Lande iſt es auch ſchlechterdings nothwendig, darauf zu ſehen, daß nicht allein für die Herrſchaft, ſondern auch für das Geſinde immer ein guter Vorrath eingepökeltes und geräuchertes Fleiſch, welches zur langen Aufbewahrung dienlich iſt, von verſchiedenen Thieren vorhanden ſey, um zu aller Zeit mit den Speiſen abwechſeln zu können, und man zu keiner Zeit Mangel an ſolchen lange dauernden Fleiſche haben möge.

Die Menge der zu ſchlachtenden Rinder, Schweine und Schaafe oder Schöpſe richtet ſich natürlicher Weiſe nach der Größe einer Haushaltung oder des mehr oder weniger bedürfenden Fleiſches, welches eine jede Hausmutter von ſelbſt zu beurtheilen wiſſen muß, und daß das zum Schlachten beſtimmte Vieh nicht mager, ſondern nach Belieben oder Bedarf, mehr oder weniger fett ſeyn müſſe, iſt eine ohnehin bekannte Sache.

Welches die beſte Zeit zum Schlachten ſey.

§. 561.

Man kann zwar wohl das ganze Jahr hindurch verſchiedenes Vieh in die Haushaltung ſchlachten, je nachdem man mehr oder weniger Fleiſch in ſeiner Wirthſchaft nöthig hat; allein, wenn das Fleiſch nicht in kurzer Zeit verthan werden kann, ſondern daſſelbe lange dauern ſoll, ſo muß man hierzu eine Jahreszeit erwählen, die nicht mehr ſo warm iſt, damit das zur Fäulniß geneigte Fleiſch durch die große Wärme dem Verderben nicht ſo leichte ausgeſetzt werde, und man erwählt daher hierzu mit gutem Rechte die ſpäte Herbſtzeit, wiewohl man auch in mehreren guteingerichteten Wirthſchaften nicht allein im Herbſte etwas von ſeinem Maſtviehe ſchlachtet, ſondern auch gegen Weyhnachten hin, oder auch nachher noch etwas Vieh zu ſchlachten pflegt, damit man zu verſchiedenen Zeiten im Jahre theils mit friſchem Fleiſche theils friſchen Würſten verſehen ſey.

Da man nun aber in vielen Wirthſchaften in Anſehung des Einpökelns, des Wurſtmachens, und

ſelbſt des Räucherns nicht gut zu Werke geht, und hieraus nur zu oft viel Schaden entſteht, ſo daß das Fleiſch weder lange von gutem Geſchmacke iſt, und aufbehalten werden kann, und eine Hausmutter wiſſen muß, wie ſie ihr eingeſchlachtetes Fleiſch gut behandeln und am wirthſchaftlichſten benutzen könne, ſo ſoll in der Folge von allem das Nöthigſte angezeigt, und mit dem Rindfleiſche der Anfang gemacht werden.

Vom Einſalzen oder Einpökeln des Rindfleiſches.

§. 562.

Das Einpökeln des Fleiſches iſt gewöhnlich das erſte, wenn ein Stücke Vieh geſchlachtet worden iſt; allein dieß wird nicht überall auf einerley Art verrichtet, und es werden hierbey nicht allein von vielen Fleiſchern, ſondern auch von Hausmüttern mehrere Fehler begangen, aus welchen alsdenn Schaden entſtehet; und dieſe Fehler beſtehen in folgenden:

1) Man wendet entweder zu wenig oder zu viel Salz an, und beydes iſt ſchädlich; denn wird zu wenig genommen, ſo iſt das Fleiſch nicht von langer Dauer, ſondern dem Verderben leichte ausgeſetzt, und wenn zu vieles Salz hierzu angewendet wird, ſo wird das Salz nicht allein unnütz verſchwendet, ſondern das Fleiſch wird dadurch zu hart, und dann beym Kochen nicht gehörig weich, und was nun noch das übelſte dabey iſt, ſo ſchmecket das Fleiſch bey zu wenigem Auswäſſern blos nach Salz, und ſoll daſſelbe durch längeres Wäſſern von dem vielem Salze

wieder befreyet werden, ſo hat es ſeinen natürlichen Geſchmack verlohren und wird ganz geſchmacklos.

2) Nehmen manche zum Einſalzen entweder gar keinen oder zu wenig Salpeter, oder aber zu viel, und beydes iſt wiederum nachtheilig; denn wird gar keiner oder zu wenig dazu genommen, ſo bekömmt das Fleiſch eine weißlichte, unanſehnliche und ekelhafte Farbe, denn der Salpeter iſt dazu beſtimmt, um dem Fleiſche eine angenehme Röthe zu verſchaffen; und nimmt man zu viel, ſo verhärtet der viele Salpeter das Fleiſch äußerlich, das Salz kann nicht nach innen eindringen und die Fäulniß abhalten. Der zu häufig gebrauchte Salpeter verurſacht endlich einen üblen ſtinkenden Geruch, und macht das Fleiſch ganz ab= und übelſchmeckend.

Sollen nun dieſe Fehler vermieden werden, ſo muß man nicht allein das rechte Maaß des Salzes und des Salpeters, jedes beſonders, wiſſen, ſondern man muß auch wiſſen, wie viel man überhaupt auf jeden Centner Fleiſch anzuwenden habe.

Verſtändige und erfahrene Hausmütter haben durch mehrjährige Erfahrung gefunden, daß das beſte Verhältniß des Salzes und des Salpeters dieſes ſey, wenn man zu einem Centner Fleiſch höchſtens 5 Pfund recht trocken gemachtes Salz und 2 bis 2½ Loth Salpeter, welcher recht fein zerrieben, und mit dieſer Quantität Salz aufs beſte vermiſcht worden, anwende.

3) Zwey nicht weniger bedeutende Fehler beſtehen wiederum darinne, wenn das Fleiſch ent=

weder zu bald oder zu lange nach dem Schlachten erſt eingepökelt wird, da denn aus beyden folgende Uebel entſpringen: Wird das Fleiſch zu bald, das heißt, wenn es noch warm, oder nicht vollkommen ausgekühlt oder erſtarret iſt, eingeſalzen, ſo wird durch die noch im Fleiſche befindliche Wärme durch das feſte Zuſammenpacken eine Art von Gährung und Fäulniß erzeugt, und dieß um ſo eher, je wärmer die Jahreszeit noch iſt, und das ſo behandelte Fleiſch kann alsdann nicht lange aufbehalten werden, oder es verdirbt wohl gar, und verliert allen guten Geſchmack. — Verfällt man in den entgegengeſetzten Fehler, und läßt das Fleiſch nach dem Schlachten, bey nur mäßig warmer Witterung, gar zu lange liegen, und vor dem Einpökeln wohl gar übelriechend werden, ſo iſt der daraus entſtehende Schaden noch größer, weil alsdann alles Einſalzen, es mag auch noch ſo gut geſchehen, vergebens iſt, denn nunmehr geht daſſelbe in Gährung und Fäulniß über, wird gänzlich unbrauchbar und der Geſundheit höchſt gefährlich, mithin bleibt jetzt kein Mittel weiter übrig, als dergleichen verdorbenes Fleiſch gänzlich wegzuwerfen und in die Erde zu vergraben. Man muß alſo beyde Fehler zu vermeiden ſuchen.

4) Begehet man in vielen Wirthſchaften auch öfters dieſe beyden Fehler, daß man das eingeſalzene Fleiſch in den Fäſſern nicht Stück vor Stück recht derb zuſammenpackt, und zweytens daß man ſein Pökelfleiſch nicht gehörig vor allem Zugange der freyen Luft verwahrt. Aus dieſen Fehlern entſteht nun nicht weniger der Nachtheil, daß das Fleiſch abſchmeckend, endlich gar übelriechend und ſo ſchlecht wird, daß der faule übele Geruch und Geſchmack durch kein Mittel oder

durch keine Zubereitung vertrieben werden kann. Auch dieſen Nachtheil und Schaden kann eine ſorgfältige Hausmutter gar leicht abwenden, wenn ſie erſtlich beym Einlegen des Fleiſches in die Fäſſer genau darauf achtet, daß daſſelbe ſo derb als möglich zuſammengepackt und zuſammengepreßt werde, und zweytens die Gefäße vor dem Zutritt der Luft gehörig verwahre, und das Fleiſch in mehrere kleinere Gefäße einpökeln laſſe, damit, wenn ein Faß zum Gebrauch angeriſſen oder aufgemacht wird, dieſe Quantität Fleiſch in kurzer Zeit verſpeiſt werden könne, wovon ſogleich mehr geſagt werden ſoll.

Von den zum Einſalzen oder Einpökeln des Fleiſches benöthigten Gefäßen.

§. 563.

Wenn das zum Einpökeln beſtimmte Fleiſch dem Verderben nicht ausgeſetzt werden, ſondern lange gut bleiben oder dauern ſoll, ſo darf man nicht die in vielen Wirthſchaften eingeführte Gewohnheit beybehalten oder mitmachen, und hierzu das erſte beſte Faß erwählen, ſondern man muß ſich hierzu beſondere Fleiſch- oder Pökelfäſſer anſchaffen, und dieſe bey der Verfertigung mit Schrauben nicht zu groß machen, ſondern von einer mäßigen Größe, und gerade, ohne einen Bauch in der Mitte zu haben, einrichten laſſen, als man, nach Beſchaffenheit der mehr oder weniger großen Haushaltung, glaubt, das Fleiſch eines einmal angeriſſenen Faſſes in etlichen Wochen verzehren zu können; denn obgleich vermit-

telſt der angebrachten Schraube das Fleiſch jederzeit feſte zuſammengepreßt werden kann, ſo iſt es gleichwohl nicht zu verhindern, daß nicht allezeit bey Eröffnung deſſelben, um Fleiſch heraus zu nehmen, Luft in ſolches eindringen ſollte, wodurch endlich das Fleiſch ſeinen guten Geſchmack nach und nach verändert, auch nicht von ſo langer Dauer ſeyn kann, und dieſes geſchiehet alsdann um ſo leichter, je größer das Faß iſt, und je öfter es alſo aufgemacht werden muß. —

Kömmt hierzu nun noch dieſe bey manchen eingeführte üble Einrichtung, das Fleiſch in ſolche Fäſſer einzupökeln, welche groß, in der Mitte bauchigt, und weder Schrauben noch recht ſcharf paſſende Deckel haben, ſondern die nur oben paſſen, in der Folge aber, nach dem Bauche des Gefäßes zu, gar nicht mehr anſchließen, ſo iſt das Fleiſch dem Verderben noch weit eher ausgeſetzt.

Hat man nun aber keine ſolche Pökelfäſſer mit Schrauben, oder will dergleichen nicht machen laſſen, ſo hat man noch ein anderes Mittel, ſein eingeſalzenes Fleiſch recht lange und gut aufzubewahren, und dieſes beſtehet darinnen, daß man mehrere kleine Fäßchen, welche auch bauchigt ſeyn können, und wozu ſich gute nicht dumpfig gewordene Weingefäße, von der Größe eines halben, oder höchſtens ganzen Eymers, ſehr tauglich ſind, hierzu anwende, dieſe aufs feſteſte voll eingeſalzenes Fleiſch packet, und dann den oberſten Boden durch den Böttcher, oder wer ſonſt das Geſchicke hierzu hat, wieder einſetzen und ordentlich zubinden läßt.

Dieſe alſo gut verwahrten Fäßchen müſſen hierauf in einen Keller geſetzt, und anfänglich wenigſtens alle Tage einmal umgekehrt, oder das unterſte zu oberſt geſtellt werden, damit das obere, von der Salzlake nicht bedeckte Fleiſch wieder damit angefeuchtet werde, weil ſonſt das lange trokken liegende Fleiſch ebenfalls einen unangenehmen Geruch und Geſchmack bekommen würde. — Ferner, da ſich die Salzlake immer mehr und mehr in das Fleiſch einziehet und weniger wird, je älter das Fleiſch wird; ſo muß man auch nach einiger Zeit etwas friſche von Salz und Waſſer gemachte Lake nachgießen, und damit man die Fäßchen nicht öffnen dürfe, ſo läßt man beym Einpökeln in den einen Boden des Faſſes ein mäßiges Loch einbohren, verſtopft dieſes mit einem wohlpaſſenden Korksſtöpſel, zieht dieſen alsdann heraus, füllt, vermittelſt eines Trichters, die Lake darein, und ſtopft das Loch wieder wie vorher zu. Bey Weinfäſſern hat man das Einbohren ſolcher Löcher nicht nöthig, weil dieſe ohnehin Zapfenlöcher haben, und nur mit einem Korksſtöpſel verwahrt werden dürfen. — Daß die in dergleichen Weingefäßen befindliche Spundlöcher aufs beſte zugeſpundet werden müſſen, damit die Lake nicht herausdringen könne, verſteht ſich ohnehin von ſelbſt.

Verfahren beym Einſalzen des Fleiſches ſelbſt.

§. 564.

Wenn das Fleiſch und das hierzu nöthige, mit Salpeter gehörig vermiſchte trockene Salz

und die Gefäße bey der Hand zuſammen geſtellt worden, ſo wird zuerſt der Boden des Faſſes dergeſtalt mit Salz beſtreuet, daß nichts mehr vom Holze deſſelben zu ſehen iſt. Hierauf wird das vorher in große und kleine Stücken gehauene, von denjenigen Stücken abgeſondert, worinnen Knochen befindlich ſind, (und warum dieſe beſonders einzuſalzen, dieß wird unten geſagt werden,) Stück vor Stück in das mit Salz verſehene Fäßchen oder Mulde gelegt, und durchaus recht gut mit Salz berieben, ſo, daß das ganze Stück und alle Höhlungen mit Salz gut angefüllt werden. — Den Anfang der erſten Lage macht man an der Wand des Faſſes rund herum, und ſo dicht als nur möglich, damit alles genau anſchließe, und keine Lücken entſtehen, und fährt hierauf mit dem Einlegen fort, bis die erſte Lage oder der Boden völlig bedeckt iſt, und wo zwiſchen den großen Fleiſchſtücken Zwiſchenräume entſtehen, daſelbſt wird ein kleineres gut einpaſſendes und, wie gedacht, wohl geſalzenes Stück Fleiſch dazwiſchen ſo feſt als möglich mit der geballten Hand eingedrückt, daß alles ganz feſt, und die Oberfläche ſo viel als thunlich glatt oder eben ſey.

Iſt die erſte Lage nun gut gepackt worden, ſo ſtreuet man wieder etwas Salz überher, fängt auf eben die Art eine friſche Lage an, drückt dieſe feſt auf die untere nieder, beſtreuet ſie abermals mit Salz, und fährt ſolchergeſtalt von Lage zu Lage fort, bis das Faß voll iſt, worauf die oberſte Lage noch gut mit Salz überſtreuet, das Faß zugeſchraubt, oder aber zugeſpündet und in Keller geſchaft wird.

Es iſt oben geſagt worden, daß man die mit Knochen verſehenen Stücken ausſuchen und

in einen beſondern Faſſe einpökeln ſoll. Es iſt dies zwar nicht ſchlechterdings nothwendig, allein dieſe Vorſchrift trägt viel zur längern Dauer des übrigen Fleiſches bey; Denn wenn man alles Fleiſch durcheinander einpökelt, und dabey nicht äuſerſt ſorgfältig zu Werke geht, und die Knochen die Seitenwände des Gefäßes berühren, oder in der Mitte Lücken dadurch entſtehen, ſo entſtehet ohngeachtet des Salzes, an den Knochen eine Art von Fäulniß, welche ſich nach und nach weiter im Fleiſche verbreitet und einen großen Theil deſſelben übelſchmeckend macht, mithin geht man ſicherer das knochichte Fleiſch in ein beſonderes Gefäße einzuſalzen, dieſes alsdenn zuerſt anzugreifen und zu verzehren, das übrige aber zu längern Dauer aufzubehalten. —

Geſetzt aber man hätte nicht ſo vieles Fleiſch um ſolches in zwey Fäſſer vertheilen zu können, oder wollte alles in ein größeres Faß zuſammen einſalzen, ſo muß man dabey folgende Regeln unnachläßig beobachten, wenn man ſeinen Pökelfleiſche die möglich längſte Dauer verſchaffen will: 1) wenn man ein gutes Schraubenfaß beſitzt, mithin vermöge der Schrauben den Boden immer weiter treiben kann, ſo mache man von denjenigen Fleiſchſtücken, welche Knochenfrey ſind, die unterſten Lagen im Faſſe, und bringe die Knochenſtücken oben darauf: 2) bringe man durchaus keinen Knochen an die Seitenwände des Faſſes, ſondern kehre alle Knochen nach der Mitte des Faſſes, und zwar ſo, das die Knochen einander nicht berühren, und fülle jedesmal die bey den Knochen entſtehenden Lücken mit kleinen Fleiſchſtücken ſo feſte als möglich durch ſcharfes Zuſammendrücken mit den Händen aus, damit keine Zwiſchenräume

entſtehen, und 3) man behalte das kurze Halsfleiſch bis ganz zuletzt und bringe ſolches zu oberſt in das Faß, damit dieſes Fleiſch zu allererſt verſpeiſt werden könne, weil dieſe Stücken am allerersten anzugehen pflegen, und wenn ſie in der Mitte des Gefäßes gelegt werden das übrige Fleiſch balde anſtecken, oder aber man laſſe dieſe gedachten Fleiſchſtücken gar aus dem Pökel weg, und verſpeiſe dieſelben friſch, ſo iſt man aller weitern Gefahr überhoben. —

Aus dem vorhergeſagten iſt alſo zu erſehen, wie ſorgfältig eine Hausmutter nur in Anſehung dieſes einzigen Punktes zu verfahren habe, wenn ſie nicht nur gutes Pökelfleiſch erhalten, ſondern ſich auch für beträchtlichen Schaden ſicher ſtellen will. Man muß ſich in dieſem Stücke ſehr über manche Hausmütter verwundern, daß ſie ſo nachläßig oder unwiſſend ſind, und ſich dadurch in ſolche Verlegenheit und offenbaren Schaden ſetzen; denn ſie ſind alsdann nicht im Stande, weder für ſich noch für fremde Perſonen ein wohlſchmekkendes Stücke Fleiſch auf den Tiſch zu bringen, und dann wenn dergleichen Fleiſch einen Stich bekommen, oder angegangen iſt, ſo müſſen ſie daſſelbe, um es nicht gänzlich unbrauchbar werden zu laſſen, nacheinander weg kochen, und nicht nur ſich und ihr Geſinde mit halb verdorbener Speiſe plagen, ſondern ſie werden dadurch zugleich in nicht geringe Verlegenheit geſetzt, auf die folgende Zeit keine Dauerſpeiſen zu haben, die ſie im Gegentheile, bey guter Beſorgung dieſes Punktes, oder wenn man nach obiger Vorſchrift verfährt bis das folgende Jahr, in die Erndte hin noch gutes wohlſchmeckendes Pökelfleiſch haben kann, oder wenn man wiederum friſches einzuſalzen pflegt.

Wie man ſogenanntes Hamburger Pökelfleiſch bereiten könne.

§. 365.

Daß das Hamburger Pökelfleiſch vor den unſrigen einen Vorzug habe und nicht alleine das magere ſehr milde ſondern auch das fette ſehr Butterartig iſt, und dahero beydes einen ſehr angenehmen und beſſern Geſchmack hat als unſer gewöhnliches Pökelfleiſch, dies iſt eine ausgemachte Wahrheit, mithin wird daſſelbe auch von hohen und niedrigen Perſonen ſehr geliebt und geſchätzt; allein man darf nicht glauben daß die Güte dieſes Fleiſches etwa blos von einer ganz beſondern Art des hierzu geſchlachteten Viehes, oder einer geheimnißvollen Art des Einpökelns entſpringe, und daß wir nicht eben ſo Hamburger Pökelfleiſche gleichkommendes Fleiſch bereiten könnten, keinesweges, ſondern wir können dies eben ſo gut ins Werk richten wie die Hamburger, wenn wir nur in Anſehung des hierzu zu ſchlachtenden Viehes eben ſo handeln wie jene. Die ganze Kunſt unſer Pökelfleiſch den Hamburger ähnlich und gleich zu machen, beſtehet darinnen, daß wir nicht nach der faſt überall eingeführten Gewohnheit das Fleiſch von alten abgetriebenen und gemäſteten Ochſen hierzu anwenden, ſondern junge 5 — 6 jährige wohlgenährte oder gemäſtete Ochſen ſo wie die Hamburger hierzu beſtimmen, und dann beym Einſalzen oder Pökeln nicht nach den gewöhnlichen Schlendrian nachläſſig, ſondern ſo, wie ſolches kurz vorher beſchrieben worden, verfahren, alsdenn können wir auch auf unſere Tafeln Pökelfleiſch aufſetzen, welches ſelbſt Kenner für Hamburger ſpeiſen werden.

Von Räuchern des Rindfleiſches.

§. 566.

Da man auf dem Lande theils nicht ſo häufig wie in den Städten friſches Fleiſch haben kann, theils auch auf gute Vorräthe vom lange dauernden Speiſen halten muß, um nicht alleine auf den Herrſchaftlichen ſondern auch auf den Geſindetiſch Abwechſelung mit den Fleiſcharten machen zu können, ſo läßt man es nicht blos beym Einpökeln des Fleiſches bewenden, ſondern man pflegt dergleichen auch zu räuchern, und ſomit dauerhafter zu machen. Das geräucherte Fleiſch hat auch darinnen, wenn es gekocht worden, einigen Vorzug vor dem Pökelfleiſche, daß daſſelbe kalt, länger einen guten Geſchmack behält als kaltes Pökelfleiſch.

Wie viel eine Hausmutter von dergleichen Fleiſche räuchern laſſen müſſe, hierzu läßt ſich allhier eben ſo wenig eine Vorſchrift geben, als dieſe beym Pökelfleiſche möglich iſt; denn eines Theils wird dergleichen Fleiſch an vielen Orten ſehr gerne geſpeißt und geliebt, an andern hingegen ſteht es nicht in ſo großer Achtung, andern Theils wird auch in manchen Haushaltungen dem Geſinde öfters mehr Räucherfleiſch als Pökelfleiſch gegeben, und da das Geräucherte ſehr leichte und lange conſervirt werden kann, ſo muß eine Hausmutter den gehörigen Bedacht darauf nehmen, daß ſie von ſolchen Dauerfleiſche immer einen guten Vorrath in ihrer Wirthſchaft habe.

Die Wartung des geräucherten Fleiſches iſt auch weit leichter als die von Pökelfleiſche, denn

wenn daſſelbe einige Zeit im Rauche geweſen, und daſelbſt trocken genug geworden iſt, ſo darf man ſolches nur an einem ſichern Orte aufhängen oder nach der unten folgenden Vorſchrift einpacken, ſo hat man weiter nichts dabey zu beobachten, dagegen das in Pökel gehaltene Fleiſch weit mehrere Aufſicht verlangt, wenn es gut und ſchmackhaft bleiben ſoll.

Es iſt kurz vorher geſagt worden, daß das Fleiſch von jungen Ochſen zum Einpökeln beſſer und ſchmackhafter ſey, als von alten Viehe, und dieſe Regel gilt auch bey ſolchen Fleiſche welches zum Räuchern beſtimmt werden ſoll, um ſo mehr, weil geräuchertes Fleiſch von alten abgetriebenen gemäſteten Ochſen durch das Räuchern noch zäher und unſchmackhafter gemacht wird als wenn daſſelbe zu Pökelfleiſche angewendet wird. — Daß manche Landwirthe oder deren Hausmütter auch das Fleiſch von alten etwas gemäſteten Kühen zu Pökel- und Räucherfleiſche anwenden iſt zwar bekannt aber nicht zu empfehlen, weil dergleichen Fleiſch noch weit elender als von alten Ochſen ausfällt.

Wie das zum Räuchern beſtimmte Fleiſch einzuſalzen.

§. 567.

Da das zum Räuchern beſtimmte Rindfleiſch eben nicht lange eingepökelt werden darf, ſo iſt es nicht nothwendig, daß daſſelbe in ein ordentliches Pökelfleiſchfaß eingelegt werde, ſondern es kann hierzu auf ein anderes ordinaires Waſchfaß oder Wanne angewendet werden, worauf das in Stük-

kengehauene Fleiſch mit Salz und Salpeter, auf eben die Art, wie bereits oben geſagt worden, gut geſalzen, fein ordentlich in das Gefäße eingelegt, und ſodann, wenn das Salz zur Lake geworden, oder zerfloſſen iſt, ſo muß das Fleiſch ſehr öfters mit der ſich geſammelten Lake begoſſen, auch Stück vor Stück bisweilen umgelegt werden. — Hat das Fleiſch nun ſolchergeſtalt unter fleißigen Begießen, etliche Tage (es können 8, 10 — 12 Tage ſeyn) im Salze gelegen, ſo wird es herausgenommen und alſobald in den Rauch gehängt. Aber hierbey muß man auch die Witterung in Betrachtung ziehen, und wenn dieſe warm iſt, das Fleiſch täglich mehrere Male mit der Lake begießen, auch nicht ſo lange im Salze liegen laſſen, ſondern eher in den Rauch bringen, als wenn ſchon kalte Witterung iſt. Denn da der freye Zutritt der Luft, das Fleiſch bey warmen Wetter in der Wanne weit eher zur Fäulung bringt, als bey kalten, ſo muß daſſelbe auch deſto früher zum Abtrocknen in den Rauch gebracht werden, und ja nicht ſo lange damit warten, bis das Fleiſch einen üblen Geruch angenommen hat, denn ſonſt würde man gar leicht faulendes Fleiſch in den Rauch bringen, und nachher ein ſehr übelſchmeckendes Fleiſch erhalten.

Was man für Fleiſchſtücken zum Räuchern erwählen könne.

§. 568.

Man kann zum Räuchern nicht allein derbe Stücken aus den Hinter- und Vordervierteln anwenden, ſondern auch die Ribbenſtücken und die Bruſtkernen hierzu auswählen, und die erſt be-

nannten Fleiſchſtücken mehr für den Geſindetiſch, letztere aber für die Herrſchaft zur Speiſe anwenden, weil dieſe Ribben- und Bruſtkernſtücken geräuchert beſſer ſchmecken als das derbe Fleiſch. — Die Bruſtkernſtücken pflegt man auch gerne als Pökelfleiſch zu ſpeiſen, aber wenn ſie geräuchert werden, ſo könnten ſie dadurch länger bey ihren guten Geſchmacke erhalten werden.

Sollen nun die vorgedachten Ribben- und Bruſtkernſtücken als Räucherfleiſch auf die Tafel der Herrſchaft gebracht werden, ſo müſſen dieſelben beym Zerhauen nicht in zu kleine Stücke getheilt werden, weil ein großes Stücke Fleiſch mehr Zierde auf der Tafel macht als ein kleines oder mehrere derſelben; denn wenn auch ein großes Stück bey einer Mahlzeit nicht darauf gehet, ſo hat dieß nichts zu bedeuten, weil es nicht verdirbt, und man dieſe Art Fleiſch ohnehin lieber kalt als warm zu ſpeiſen pflegt, folglich kann es bey den folgenden Mahlzeiten auf eben die Art wie ein Schinken auf den Tiſch gebracht werden.

Uebrigens iſt noch zu erinnern, daß, wenn beym Einpökeln ſehr kalte Witterung einfallen, und das im Salze befindliche Fleiſch gefrieren könnte, ſo muß das Gefäße mit dem Fleiſche an einen temperirten Ort, oder im Keller geſtellt werden, damit das Salz zerſchmelzen und in das Fleiſch eindringen könne, weil im entgegengeſetzten Falle, oder wenn das Fleiſch gefroren wäre, das Salz nicht in daſſelbe einziehen und mit der Lake begoſſen werden könnte, woraus alsdenn Nachtheil entſtehen würde, nämlich das Fleiſch würde wegen Mangel am Salze angehen oder abſchmeckend werden.

Wie lange das Fleiſch im Rauche zu laſſen.

§. 569.

Hierzu eine genaue beſtimmte Zeit, oder gewiſſe Tage anzugeben, würde ganz vergebens ſeyn, weil hierbey verſchiedene Umſtände in Anſchlag gebracht werden müſſen; denn zuerſt kömmt es darauf an, ob das Fleiſch in einer ſogenannten Rauchkammer, (welches immer die vorzüglichſte Räucherungsart iſt) oder in der Feuereſſe, woſelbſt der Rauch weit ſtärker iſt, geräuchert werden ſoll, weil dieß ſchon einen ziemlichen Unterſchied in Anſehung der frühern oder ſpätern Trockenwerdung des Fleiſches ausmacht; zweytens, ob die Witterung gelinde oder ſchon ſehr kalt iſt und frieret, da denn das Fleiſch allerdings nicht ſo geſchwinde gut werden kann, als bey mäßiger Witterung, weil der Rauch bey ſtarken Fröſten nicht ſo leichte in das Fleiſch eindringen, und daſſelbe austrocknen kann, und drittens macht auch die Menge des Rauchs einen gar merklichen Unterſchied in der Zeit aus, weil in manchen Häuſern viel, in andern weniger Feuer gehalten wird. — Alle dieſe Umſtände zuſammen genommen, machen es alſo unmöglich eine gewiſſe Zeit hierzu feſte zu ſetzen.

Eine Hauptregel beym Räuchern des Fleiſches iſt die, daß daſſelbe zwar etwas trocken, aber ja nicht hart werde; mithin darf man ſein in den Rauch gebrachtes Fleiſch nur öfters unterſuchen, und dieß um ſo mehr, wenn daſſelbe in eine Feuereſſe gehängt worden, durch welche täglich vieler Rauch hindurchziehet; denn ganz trocken darf das Fleiſch juſt nicht werden, und zumal dann, wenn

mans an einen luftigen Ort hinhängen kann, um es hier vollends nachtrocknen zu laſſen. Das für das Geſinde beſtimmte Räucherfleiſch kann man allenfalls ein wenig mehr im Rauche trocken werden laſſen, doch ſoll auch dieſes nicht zu hart ſeyn, weil der gute Geſchmack des geräucherten Fleiſches dadurch vertrieben wird. Eine gute aufmerkſame Hausmutter wird bey öfterer Unterſuchung ihres Fleiſches gar balde den rechten Zeitpunkt treffen lernen, und ſich hüten ihr Fleiſch zu hart oder zu Holze räuchern zu laſſen.

Vom Aufbewahren des geräucherten Fleiſches.

§. 570.

Es iſt nicht genug ſein Fleiſch gut gepökelt und geräuchert zu haben, ſondern man muß daſſelbe alsdann auch ſo aufzubewahren ſuchen, damit es nicht verderbe, und beſonders für den ſo ſchädlichen ſogenannten Milben geſichert ſey, bis jetzo ſind nur zwey Wege bekannt, um das Fleiſch für den Milben in Sicherheit zu ſetzen, und dieſe ſind folgende:

In ſolchen Wirthſchaften wo man Rauchkammern hat, und ſein Fleiſch in dieſen räuchert und trocknet, da pflegt man ſo wie das Fleiſch genug getrocknet worden, das in der Feuereſſe befindliche Loch, durch welches der Rauch in die Kammer gelaſſen wird, mit den dabey angebrachten blechernen Schieber gänzlich zu verſchließen, damit kein Rauch mehr eindringen könne, und nur dann und wann, beſonders in den warmen Frühlingsmonaten, durch einige Oefnung des gedachten Schie-

bers, wiederum ein wenig Rauch in die Rauchkammer einzulaſſen, und dadurch alſo die ſchädlichen Milben von dem Fleiſche abzuhalten. Dergleichen Rauchkammern ſind allerdings zum Räuchern und zum Aufbewahren des geräucherten Fleiſches ſehr gut und bequem, nur Schade daß ſie bey entſtehenden Feuersbrünſten ſehr gefährlich werden, wenn ſie mit Fleiſch und Würſten angefüllt ſind. —

Das zweyte, mit mehrerer Sicherheit bey Feuersgefahren verbundene Mittel iſt, daß, wenn man das geräucherte Fleiſch aus dem Rauche genommen und bis gegen das Frühjahr hin in einer luftigen Kammer aufbehalten hat, man recht ausgetrocknete Holzaſche vermittelſt eines Siebes von allen Kohlen befreye, das Fleiſch mit Lappen oder Strohwiſchen wohl abreibe, alsdann mit dieſer Aſche Stück vor Stück, (auch Speckſeiten, Schinken und Würſte) recht dicke beſtreun, und dann in einen hölzernen Kaſten eins über das andere hinlege, den ſo angefüllten Kaſten für Mäuſen und Ratten mit einen wohlpaſſenden Deckel verſehe, und auf dieſe Weiſe den Sommer hindurch darinnen liegen laſſe, ſo werden weder Milben noch Speckmaden das Fleiſch angreifen und verderben können. Hierbey iſt aber noch zu bemerken, daß man dieſen mit Fleiſch angefüllten Kaſten zwar an einen kühlen aber nicht feuchten Orte aufbehalten müſſe, weil ſonſt die Aſche Feuchtigkeit anziehen, und das Fleiſch von nicht ſo langer Dauer ſeyn würde.

Soll nun von dieſen Fleiſche etwas zum Gebrauche angewendet werden, ſo wird daſſelbe von der anklebenden Aſche vermittelſt eines Vorſtwi-

ſches befreyet und abgewaſchen. Schinken und Würſte, welche ungekocht auf den Tiſch kommen ſollen, müſſen nach dem Abſpühlen mit Waſſer mit einem Tuche wohlabgetrocknet, und dadurch von aller Feuchtigkeit befreyet werden.

Vom Einſalzen oder Einpökeln der ſogenannten Flecke oder Kaldaunen vom Rindviehe.

§. 571.

Da man beym Schlachten eines Rindes die davon erlangten Kaldaunen ſelten alle gleich hintereinander verſpeiſen kann, ohne derſelben überdrüßig zu werden; denn wenn ſie auch für den Geſindetiſch mit beſtimmt werden, ſo macht man dieſen Leuten doch auch gerne eine Veränderung, ſowohl mit dem friſchen als gepökelten und geräucherten Fleiſche, und da man durch das Einſalzen dieſer Eingeweide zugleich eine Dauerſpeiſe auf die Zukunft theils für die Herrſchaft, theils für das Geſinde erlangen kann; ſo nimmt eine ſorgfältige Hausmutter den Bedacht auch hierauf, und läßt etwas von dieſen Kaldaunen einſalzen, wobey man denn folgendermaßen zu Werke gehen muß:

Zu den Kaldaunen rechnet man auch Magen und den Wanſt. Die Kaldaunen mögen nun friſch verſpeiſt oder eingeſalzen werden, ſo muß man darauf ſehen, daß der Fleiſcher dieſelben aufs ſorgfältigſte reinige und ausputze, denn wenn eine Hausmutter nicht genaue Obſicht darauf führt, und dieſe Eingeweide nach der mehreſten Schlächter Gewohnheit nur ſo obenhin reinigen läßt, ſo ſind ſie dem Verderben ſehr leiche ausgeſetzt. —

Sollen nun ein Theil der Kaldaunen zu kommenden Zeiten als eine Dauerſpeiſe zubereitet oder eingepökelt werden, ſo iſt es nicht allein hinreichend, daß ſie der Fleiſcher vollkommen gereinigt habe, ſondern ſie müſſen über dieſes noch aufs beſte ausgewäſſert, und das Ab- und Aufgießen friſchen Waſſers ſehr oft und ſo lange wiederholt werden, bis das aufgegoſſene Waſſer ganz helle erſcheint, und nicht der geringſte Geruch mehr an den Flecken zu merken iſt; wobey es ſich von ſelbſt verſteht, daß man ſie bey jedesmaligem Aufgießen des Waſſers mit den Händen aufs beſte zu reinigen ſuche. Iſt die Witterung gelinde, ſo muß man beſonders mit öfterer Aufgießung friſchen Waſſers nicht ſaumſelig ſeyn, weil dieſe Art Fleiſch oder Eingeweide weit eher als andere thieriſche Fleiſchtheile ein fauliges Weſen annehmen und verderben.

Sind die Kaldaunen nun gehörig gereinigt und ausgewäſſert worden, ſo werden ſie insgeſammt, auch Magen und Wanſt, in kleine, ungefähr fingerslange Stücken zerſchnitten, und in ein hierzu ſchickliches Gefäß ganz allein, das heißt nicht unter anderes Fleiſch eingelegt, aber ſchärfer als dieſes geſalzen, und das Salz bey jedem Stücke nicht allein wohl eingerieben, ſondern auch noch über jede Schicht im Gefäße etwas Salz geſtreuet; und da eine weiße Farbe zur Schönheit der Kaldaunen gehört, ſo wird kein Salpeter unter das Salz gemiſcht, weil dieſer ſie roth machen würde. Nach beendigter Arbeit wird ein wohl paſſender Deckel darauf gelegt, dieſer mit reinen Steinen gut beſchwert, und das Gefäß an einen kühlen Ort geſetzt, da man denn dieſes lange zur Speiſe aufbehalten kann.

Will man endlich von dieſen eingeſalzenen Kaldaunen etwas kochen, ſo müſſen ſie eine Zeitlang vorher eingewäſſert, und das Waſſer ein paar mal friſch aufgegoſſen werden, damit der ſcharfe Salzgeſchmack ausgezogen werde.

Rindszungen zum Räuchern vorzubereiten und zu räuchern.

§. 572.

Die Zungen der Ochſen und Kühe werden zwar wohl auch friſch auf mancherley Art zu einer angenehm ſchmeckenden Speiſe bereitet; allein ſie werden auch ſehr häufig geräuchert, und auf dieſe Weiſe von vielen Perſonen ſehr geliebt, weil ſie auf dieſe Weiſe nicht allein ſehr lange bis in den Sommer hinein aufbehalten werden können, ſondern auch wegen der Zartheit ihres Fleiſches eine ſehr angenehme Speiſe abgeben, und zu mancherley Vorkoſten als das niedlichſte Räucherfleiſch gegeſſen werden können.

Dergleichen Zungen müſſen aber vor dem Räuchern eine geraume Zeit, und um der längern Dauer willen, auch weil das Salz durch die dicke Haut der Zungen nicht ſo leicht, wie bey anderm Fleiſche, einzudringen vermag, viel länger als anderes Fleiſch, ja einige Wochen, in der Lake liegen bleiben, damit ſie von dem Salze vollkommen gut durchzogen werden können.

Beym Einſalzen verfährt man übrigens eben ſo, wie oben beym Pökelfleiſche gedacht worden iſt, nämlich jedes Stück muß mit dem Salze,

(worunter ebenfalls Salpeter gemiſcht worden, damit die Zungen ſchön roth ausfallen,) aufs ſorgfältigſte berieben, feſt neben und auf einander in ein hierzu ſchickliches Gefäß eingepackt, ſodann noch Schicht bey Schicht mit Salz beſtreuet werden, damit ſie ſo viel Lake bekommen, daß die Zungen damit bedeckt ſind. Sind ſie aber mit der Salzlake nicht über und über bedeckt, ſo darf man ſich die Mühe nicht verdrießen laſſen, dieſelben alle Tage darinnen umzuwenden, und mit der Lake gut zu begießen, weil ſie ſonſt ohne dieſe Vorſicht leicht verderben können.

Sind die Zungen nun genugſam mit dem Salze durchzogen oder gepökelt, ſo werden ſie, wie anderes Fleiſch, in den Rauch gehängt, und allmählig gut, und lieber etwas hart (doch auch nicht zu hart), als zu weich geräuchert, denn wenn ſie zu zeitig aus dem Rauche genommen werden, oder noch zu weich ſind, ſo kann man ſelbige nicht lange aufbehalten. Nach dem Räuchern werden ſie in einer luſtigen Kammer bey anderm Räucherfleiſche aufgehangen, und will man dieſe Zungen ſpäterhin gut aufbehalten, ſo werden ſie eben ſo wie ander geräuchertes Fleiſch, in einen wohl verwahrten Kaſten mit Aſche, auf die Art, wie oben beym Räucherfleiſche gedacht worden, eingelegt.

Vom Schlachten der Schweine und dem Einpökeln.

§. 573.

Schweine werden faſt in allen Haushaltungen auf dem Lande geſchlachtet, und in großen

Wirthſchaften mehrere derſelben von verſchiedener Art, nämlich ſogenannte Speck- und andere Küchenſchweine, und das davon erhaltene Fleiſch und Speck größtentheils eingepökelt und geräuchert, um Dauerſpeiſen davon zu erhalten.

Bekanntermaßen werden unter Speckſchweinen etwas große, in der Haushaltung oder durch Waldmaſt recht fett gemachte Schweine verſtanden, weil man hierbey ſeine Abſicht mehr auf den in den Wirthſchaften ſo nöthigen Speck, als auf das Fleiſch richtet.

Küchenſchweine oder Fleiſchſchweine müſſen zwar auch gemäſtet werden; aber da man hierbey mehr auf das Fleiſch als Fett ſiehet, ſo werden ſie auch nicht ſo fett als jene gemacht. Von beyden Arten Schweinen aber wird das mehreſte eingeſalzen und geräuchert.

Das Einſalzen oder Einpökeln des Schweinefleiſches wird in allem auf eben die Art wie beym Rindfleiſche verrichtet, aber mit mehr Salz und Salpeter verſehen, damit das Fleiſch mehr Dauer erhalte, mithin wird hier keine Wiederholung gemacht, und es bleibt nur ſo viel zu erinnern übrig, daß man die großen Stücken von den Schweinen, z. B. die Speckſeiten, Schinken und Seitenſtükken, und das kleine Fleiſch, jedes entweder in ein beſonderes Faß einpökele, oder wenn dieß nicht geſchehen kann oder ſoll, die großen Stücken im Faſſe zu unterſt lege, alle Höhlungen, wie beym Rindfleiſche geſagt worden, mit kleinen Stücken wohl ausfüttere, und recht compakt zuſammen bringe, das kleine Fleiſch aber, wozu man Füße,

Ohren, Schwanz, Kopf, Rückenſtücken ꝛc. rechnet, oben auf lege, damit man dieſe Kleinigkeiten, ohne die großen Stücken herausnehmen zu dürfen, bey Gelegenheit zum baldigen Verkochen bequem herausholen könne, weil dieſe nicht in den Rauch gebracht, ſondern aus dem Pökel geſpeiſet werden, indem dieſe wegen der vielen dabey befindlichen Knochen nicht ſo lange dauern, als das übrige ſtarke Fleiſch. Man thut übrigens überhaupt wohl, wenn man die Verſpeiſung des gedachten kleinen Fleiſches nicht zu lange hinaus verſchiebt, weil es alsdann etwas von ſeinem guten Geſchmacke verliert, wenn daſſelbe auch in der Lake aufbehalten wird. Beym Einſalzen der Schinken iſt noch zu bemerken, daß man in die Höhlung um die Knochen viel Salz und Salpeter einſtecken und einreiben müſſe, weil ſie dadurch zur längern Dauer vorbereitet werden. Einige pflegen Speckſeiten und Schinken auch blos in einer Wanne einzuſalzen, alsdann müſſen dieſe Stücken aber täglich mehrere mal mit Lake begoſſen, und alle 6 — 8 Tage einmal auf die andere Seite gelegt werden.

Vom Räuchern des Schweinefleiſches.

§. 574.

Alles Fleiſch, was nicht aus dem Salze friſch geſpeiſt, ſondern geräuchert werden ſoll, kann ungefähr 14 Tage bis 3 Wochen, beſonders wenn es kalt iſt, unter fleißigen Umwenden der Fäſſer, oder öftern Begießen mit Lake, liegen gelaſſen werden. In den mehreſten Haushaltungen pflegt man die Hinter- und Vorderſchinken,

oder Schulterblätter, Speckſeiten und die Seitenſtücken von den Küchenſchweinen zum Räuchern zu beſtimmen, was davon nicht aus dem Pökel friſch gegeſſen werden ſoll. Einige pflegen zwar auch die ſogenannten Schellribben, (die Ribben, von welchen der Speck abgeſchält worden,) Rükkenſtücken, den Kopf und die Oberfüße mit in den Rauch zu bringen; doch mehrere eſſen gedachte Stücken lieber aus dem Pökel, welches alſo von eines jeden Liebhaberey abhängt.

Das aus dem Pökel genommene und in den Rauch beſtimmte Fleiſch wird bekanntermaßen Stück vor Stück mit einem Bindfaden verſehen, dann an die Fleiſchſpieße gehängt, und vermittelſt dieſer in die Feuermauer neben einander zum Räuchern aufgehängt. Hierbey iſt aber auch darauf Acht zu haben, daß die Fleiſchſtücken nicht zu dicht zuſammen kommen, ſondern noch ein wenig Raum darzwiſchen bleibe, damit Rauch und Luft die Stücken überall berühren könne, damit das Fleiſch nicht verſchimmele.

Die Zeit, wie lange das Fleiſch im Rauche hängen ſoll, läßt ſich hier eben ſo wenig, wie beym Rindfleiſche, beſtimmt angeben, weil viel oder weniger Rauch das eher oder ſpätere Gutwerden beſtimmt, mithin muß man auch bey dieſem Fleiſche bisweilen eine Unterſuchung anſtellen, und vorzüglich auf die Schinken und das mit mehrern Knochen verſehene Fleiſch Acht haben, damit das Magere nicht zu ſehr austrockne, und dadurch unſchmackhaft gemacht werde. — Die Speckſeiten können ſchon etwas mehr und länger Rauch vertragen, weil man bey dieſen das Austrocknen eben nicht zu befürchten hat. Wo man Rauchkammern

hat, da wird das Fleiſch in dieſen geräuchert, und in dieſen wird das Fleiſch allezeit beſſer, als in den Feuereſſen. — Wie das geräucherte Fleiſch in Aſche länger gut aufbehalten werden könne, dieß iſt oben beym Rindfleiſche geſagt worden.

Vom Einpökeln des Schöpſenfleiſches.

§. 575.

Man pflegt ſich auch von fett gewordenen Schöpſen oder Hammeln durch Einpökeln und Räuchern eine Dauerſpeiſe ſowohl für den Herrſchaftlichen als für den Geſindetiſch zu verſchaffen. Obſchon dieſe Art Pökelfleiſch nicht in ſolcher Achtung ſtehet, als das Rindfleiſch, ſo iſt es gleichwohl nicht zu verachten, wenn das Fleiſch nur nicht von alten Märzſchaafen oder Böcken, welches für zähe gehalten wird, ſondern von jungen nicht magern Hämmeln iſt; denn erſteres taugt freylich nicht auf den Herrſchaftlichen, ſondern blos auf den Geſindetiſch, als eine dauernde Speiſe zur Abwechſelung; doch thut man wohl das Pökelfleiſch von Schaafen eher als das Pökelrindfleiſch zu verzehren, weil dieß von längerer Dauer iſt als jenes.

Beym Einpökeln des Schöpſenfleiſches hat man eben daſſelbe zu beobachten, was bereits oben beym Rindfleiſche angezeigt worden iſt, nur mit dem Unterſchiede, daß das Einſalzen mit bloßem Salze geſchieht, und kein Salpeter darunter genommen wird, weil man hierbey nicht, ſo wie beym Rindfleiſche, auf die Röthe ſiehet.

Vom Räuchern des Schöpſenfleiſches.

§. 576.

Zum Räuchern werden keine andere Stücken Fleiſch von den Schaafen angewendet als die Hinterviertel oder Keulen, ſo wie die Vorterviertel und die übrigen knochichten Stücken an Ribben zum Pökelfleiſche gebraucht, und auf dieſe Art geſpeißt wird. — Die geräucherten Schöpskeulen ſtehen in mehrerer Achtung als das Pökelfleiſch, weil dieſe, wenn ſie von jungen fetten Schaafen oder Hämmeln genommen werden, wegen ihrer Zartheit von angenehmen Geſchmacke ſind, und daher pflegt man dergleichen Keulen auch nicht zu Pökelfleiſche ſondern blos zum Räuchern zu beſtimmen, nur hat man beym Räuchern darauf zu ſehen, daß ſie nicht zu lange im Rauche gelaſſen, und darinnen nicht zu hart werden. — Wollte man für das Geſinde Käulen von alten Schaafen räuchern, (welche man niemals für den herrſchaftlichen Tiſch beſtimmen darf), ſo iſt es gleichwohl nothwendig, daß dieſe vor dem Einſalzen gut durchgeklopft, und dies ſonſt ſehr zähe Fleiſch dadurch etwas mürber gemacht werde.

Die zum Räuchern beſtimmten Schöpskeulen müſſen vorhero auch eingeſalzen und etliche Tage in der Salzlacke liegen bleiben, auch öfters damit begoſſen und umgewendet werden, damit ſie das Salz allerorten gut durchziehen könne, und beym Einſalzen wird zugleich etwas Salpeter mit unter das Salz gemiſcht, damit das Fleiſch eine rothe Farbe bekömmt.

Da ſich das geräucherte Schöpſenfleiſch nicht ſo lange bey gutem Geſchmacke erhalten läßt als

das Räucherrindfleiſch, ſo muß man daſſelbe auch nicht zu lange aufzubewahren ſuchen, ſondern eher als das Rindfleiſch verſpeiſen. — Man pflegt die geräucherten Schöpskeulen mehr kalt, wie Schweineſchinken zu ſpeiſen, doch geben ſie auch warm ein gutes Gerichte ab; wenn ſie nur jung und fett ſind, und nicht zu hart geräuchert worden. Die Zungen von den Schaafen werden eben ſo wie Rindszungen eingeſalzen und behandelt, und geräuchert. Uebrigens kann man das geräucherte Schöpſenfleiſch auf eben die Art in Aſche wie weiter oben bemerkt worden aufbewahren.

Da geräucherte Gänſe eine ſehr angenehme Speiſe abgeben, und von den mehreſten Menſchen ſehr gerne genoſſen werden, auch die ſogenannten Pommerſchen geräucherten Gänſe ſehr geachtet werden, ſo wird man weiter unten die gehörige Bereitungsart derſelben anzuzeigen nicht unterlaſſen, wenn zuerſt von Bereitung der ſogenannten Sülze und den verſchiedenen Arten der Würſte gehandelt worden.

Sülze aus Rinds- und Schweinskopf zu bereiten.

§. 577.

Wenn man einen halben Rinds- und einen halben Schweinskopf beynahe gahr gekocht hat, und alles daran befindliche Fleiſch ſamt der Schwarte in kleine Würfel geſchnitten, ſodann wird klar geſtoſſener Pfeffer, Nelken, Lorbeere, recht fein gehackte Zitronenſchale und Salz aufs beſte damit vermiſcht, hierauf alles in der Form eines

runden Brodes in eine Serviette gethan, dieſe zuſammen gebunden, und nunmehro in der Brühe worinnen die Köpfe vorher gekocht worden, vollends gahr gekocht. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird die mit dieſen Fleiſche angefüllte Serviette zwiſchen ein paar reinliche Breter gelegt, mit Gewichte oder ſchweren Steinen beſchwert, und ſo lange liegen gelaſſen, bis alle darinnen befindliche Feuchtigkeit heraus gebracht worden. —

Dieſe Sülze kann hierauf zum Gebrauch an einen recht kühlen Orte mehrere Wochen lang aufbehalten werden, beſonders dann, wenn die Witterung nicht gar zu warm iſt, doch muß man dieſe Speiſe auch nicht zu alt werden laſſen, weil ſie mit der Länge der Zeit einen älterrichten Geſchmack erhält. Will man von dieſer Sülze zur Speiſe auf den Tiſch bringen, ſo werden dünne Scheiben davon abgeſchnitten, in eine Aſſiette gelegt, und mit Weineſſig, Pfeffer und klein gehackter Peterſilie geſpeißt. Zur längern Dauer kann man die eine Helfte in eine Serviette binden und mit dieſer in guten Weineſſig legen, vor dem Verſpeiſen wieder unter die Preſſe bringen, damit die Feuchtigkeit heraus komme, und dann wie gedacht zur Speiſe bereiten.

Von den verſchiedenen Würſten aus Schweinefleiſch.

§. 578.

Die ſo mancherley Würſte werden wohl von jedermann theils friſch, theils geräuchert mit ſo vielerley Gemüſen, ſtatt des Fleiſches ſehr gerne geſpeißt, und das um ſo mehr wenn dieſelben mit

der gehörigen Ordnung und Reinlichkeit gemacht werden. Würſte werden zwar wohl beynahe in allen Häuſern auf dem Lande beym Schlachten der Schweine gemacht; allein unter Wurſt und Wurſt findet gar ein großer Unterſchied ſtatt, und die wenigſten fallen recht ſchmackhaft und reinlich aus, wenn man ſich blos auf die Fleiſcher verläßt und verlaſſen muß, und die Zubereitung nicht ſelbſt anzugeben verſteht.

Iſt nun einer Hausmutter daran gelegen für ſich und ihre Gäſte gute ſchmackhafte und reinlich zubereitete Würſte zu haben, ſo muß ſie ſich nicht blos auf die Schlächter verlaſſen, und ob ſie ſchon nicht nöthig hat, ſelbſt Hand anzulegen, ſo muß ſie dennoch alles aufs beſte anzuwenden verſtehen, und dieſe ſo theure und angenehme Speiſe unter ihrer Aufſicht bereiten laſſen.

Um nun unerfahrenen Hausmüttern in dieſem Geſchäfte die nöthige Anweiſung zu geben, ſo ſoll hier angezeigt werden, wie die verſchiedenen Arten der Würſte nicht alleine recht reinlich ſondern auch wohlſchmeckend gemacht werden können.

Die in den mehreſten Häuſern gewöhnlichſten Würſte ſind:

Roth- oder Blutwurſt, Leberwurſt, Bratwurſt, Knackwurſt, auch Schlackwurſt.

Von der beym Wurſtmachen nöthigen Reinlichkeit.

§. 579.

Ein großer Fehler in Anſehung der Reinlichkeit wird faſt in allen Haushaltungen (ſehr wenige ausgenommen,) dadurch begangen, daß man die

Würſte allezeit an eben demſelben Tage machen läßt, wenn geſchlachtet wird; denn da die äuſerſte Reinigung der Gedärme ſehr vieles zum guten Geſchmacke der Würſte beyträgt, dieſe Gedärme aber binnen den wenigen Stunden nach dem Schlachten ganz unmöglich von allen Schleim und üblen Geruche befreyet werden können, wenn ſie balde nachher gefüllt werden, ſo erfolgt auch nichts gewiſſer, als die ſolchergeſtalt am nämlichen Tage bereiteten Würſte nicht alleine ihrer Herberge einen ſehr unangenehmen Geruch und Geſchmack bekommen, ſondern ſogar auch von kürzerer Dauer ſind, als wenn man vorſichtiger dabey zu Werke geht, und die Gedärme aufs ſorgfältigſte reinigen läßt: allein dies kann nicht anders geſchehen, als daß man das Wurſtmachen bis den folgenden Tag nach dem Schlachten verſchiebt, und während dieſer Zeit alles in den gehörigen Zuſtand verſetzt.

Alſo angenommen, daß man beym Schlachten das Wurſtmachen bis den folgenden Tag verſchiebt, ſo iſt es gleichwohl nöthig, daß eine Hausmutter die erſte Reinigung der Gedärme, welche zum Würſten angewendet werden ſollen, nicht blos der Willkühr des Fleiſches überlaſſe, ſondern daß ſie ſelbſt dabey gegenwärtig ſey, und ihn auf die Finger ſehe, damit er ſolche, nachdem ſie vom Unflathe gereiniget und umgekehrt worden, mit Salz und laulichtem Waſſer gut ausreibe und ſo viel nur immer möglich von allen Schleime zu befreyen ſuche, und da man mehrentheils auch Magen und Blaſe zu den Würſten mit anzuwenden pflegt, ſo müſſen auch dieſe aufs beſte gereiniget werden.

So wie der Fleiſcher die Reinigung der Gedärme vollendet hat, ſo werden ſie in ſolche lange

Stücken geſchnitten, als die Würſte lang werden ſollen, und die fernere Reinigung derſelben von der Hausmutter ihren Leuten unter ihrer Aufſicht beſorgt. — Dieſe beſtehet nun darinnen, daß ſie umgekehrt, nämlich die inwendige Seite heraus gebracht, und nun in friſchen Waſſer eingewäſſert, mehreremale Waſſer aufgegoſſen, und ausgewaſchen, und dieſes Auf- und Abgießen des Waſſers während dem gedachten vier und zwanzig Stunden ſo ofte wiederholet werden, bis aller üble Geruch der Gedärme und des aufgegoſſenen Waſſers, verſchwunden iſt; denn an das helle abgießende Waſſer darf man ſich nicht kehren, ſondern der Geruch muß entſcheiden, ob ofte genug Waſſer aufgegoſſen worden, und aller üble Duft vergangen ſey.

Daß man übrigens, wenn viele Würſte gemacht werden ſollen, wozu die Gedärme der Schweine immer nicht hinreichend ſind, auch öfters welche beym Wurſtmachen entzwey gehen, in Zeiten mehrere Gedärme anſchaffen, und dieſe nicht weniger einwäſſern und gut reinigen müſſe, darauf wird eine wohl bedächtige Hausmutter von ſelbſt Bedacht nehmen.

Von den verſchiedenen Gewürzen ſo zum Wurſtmachen gebraucht werden.

§. 580.

Alle zum Wurſtmachen nöthigen Gewürze müſſen vor dem Schlachten angeſchaft, und zur Anwendung zubereitet ſeyn. Vor den fremden oder ausländiſchen zum Würſten gehörigen Gewürzen wird Pfeffer, auch engliſcher Pfeffer, und

Nelken erfordert. Außer dieſen gehören von unſern inländiſchen Gewürzkräutern noch Mayeran, Thymian, Baſilicum und Kümmel darzu, ſo wie man überdieß auch noch Zitronenſchale mit anwendet, und daß übrigens auch Salz zum Würſten nöthig ſey, iſt nicht unbekannt.

Wie, und bey was für Würſten jede Art der vorgedachten Gewürze angewendet werden müſſen, dieß wird mau ſogleich bey Bereitung jeder Sorte von Würſten gehörig angezeigt finden.

Von Zubereitung der Zuthaten zum Wurſtmachen.

§. 581.

So wie der Fleiſcher das geſchlachtete Schwein aufgehänget hat, und das Eingeweide herausgenommen, ſo theilet er das ausgeſchlachtete Schwein in zwo gleiche Theile, nämlich er hauet auf beyden Seiten die Ribben neben dem Rückrade herunter, durch; denn dieſes Rückrad muß von beyden Seiten getrennt werden, weil es nicht mit in den Rauch kommt. — Der an den äußern Seiten dieſes Rückrads ſitzende Speck wird bis faſt über den Schwanz abgeſchnitten, weil dieſer abgeſchnittene Streifen Speck zum Würſten mit verwendet wird.

Neben dem Hauptſchnitte, welcher zum Herausnehmen der Eingeweide nöthig war, macht der Fleiſcher auf jeder Seite noch einen Schnitt, oder ſchneidet noch ein paar ſchmale Streifen ab, welche Streifen man die Wammen nennt, und ebenfalls zur Wurſtfülle mit genommen wird.

Ferner wird in der Gegend des Halſes ein Stück ausgeſchnitten, welches man den Kehlbraten oder Stich zu nennen pflegt, und entweder wird dieſes ausgeſchnittene Stück zum Braten genommen, oder wo man gute Würſte machen will, da wendet man auch dieſes Stück noch zum Wurſtmachen mit an.

Außer dieſen vorgedachten Fleiſchſtücken, wird ſonſt auch noch überall von dem ausgeſchlachteten Schweine etwas abgeſchnitten und zuſammen geſucht, und ſelbſt von dem Rückrade wird mit einem Meſſer der noch zurückgebliebene Speck und etwas mageres abgeſchnitten, auch ſonſt noch hier und da von Fett und magern Fleiſche etwas ausgeſchnitten, je nachdem man mehr oder weniger und gute oder geringere Würſte machen will.

Was für Stücken vom Schweine vorher gekocht werden müſſen, ehe ſie zur Fülle der Blut- und Leberwurſt angewendet werden können.

§. 582.

Da verſchiedene Theile vom Schweine nicht ungekocht in die Gedärme gefüllt werden können, weil ſie alsdenn nicht gahr kochen würden, ſo müſſen verſchiedene Stücken vorhero in den Wurſtkeſſel gekocht werden. — Hierzu gehört nun von den Eingeweiden des Schweins, welche zur Wurſt kommen, Leber, Lunge, Herz und Nieren. Die Milz taugt nicht darzu, ſondern wird weggeworfen. Ferner kommt hierzu noch die Zunge, der Stich, die Wammen nebſt den vom Rückrade abgeſchnittenen Streifen Speck,

Leber und Lunge bisweilen inwendig anbrüchig ſind, ſo müſſen beyde vorher von einander geſchnitten, und alle darinnen befindliche Schwellen herausgeſchnitten werden. — Alles dieſes wird alsdenn mit etwas Salz in den Keſſel gethan, und einige Zeit gekocht.

Wenn nun alle vorgedachte Zuthaten im Keſſel einige Zeit gekocht, und das härtere Fleiſch, z. B. das Herz etwas länger als das übrige gekocht und herausgenommen worden, ſo muß von dem Herze alles was Knorpel und Sehne iſt, herausgeſchnitten, ſo ebenfalls von der Zunge die Haut abgezogen, ſo wie auch von den übrigen Theilen alle Sehnen und zähes Weſen ſorgfältig herausgeſchnitten und bey Seite als unbrauchbar gethan werden, damit nichts hartes und unapetitliches mit in die Würſte gebracht werde, wenn anders die Würſte von rechter Art ſeyn oder gut heißen ſollen. Eben daſſelbe muß auch mit den Schwarten geſchehen. —

Von Bereitung der Blut- und Fleiſchwurſt.

§. 583.

In manchen Haushaltungen macht man einen Unterſchied unter der ſogenannten Blutwurſt: denn man bereitet auch ſogenannte Fleiſchwurſt, und der Unterſchied beſtehet blos darinnen, daß man unter die Blutwurſt noch etwas eingeweichte Semmel miſcht, dahingegen zur Fülle der ſogenannten Fleiſchwurſt nichts als Blut und pures zerſchnittenes Fleiſch angewendet wird, übrigens werden beyde Sorten auf ein und eben dieſelbe

Art gemacht, und ſowohl friſch als geräuchert geſpeiſt.

Daß das zu den Würſten kommen ſollende Blut von dem geſchlachteten Schweine, ſo wie daſſelbe mittelſt einer an den Stich angeſetzten Schüſſel aufgefangen und in einen hierzu bereit gehaltenen Topf geſchüttet worden, ohne Unterlaß gerührt oder gequirlt werden müſſe, geſchiehet darum, um das Gerinnen deſſelben zu verhindern; denn wenn dieſes nicht gehörig beobachtet wird, ſo ſetzen ſich die Bluttheile alſobald in Klumpen zuſammen, und da das Blut, oder dieſe Klümper ganz untauglich zum Wurſtmachen ſind, ſo müſſen dieſe, wenn ohngeachtet des fleißigen Umrühren des Blutes welche entſtehen, ſofort herausgenommen und weggeworfen werden.

Iſt nun das zur Blut- und Fleiſchwurſt beſtimmte Fleiſch wie oben gedacht, gehörig gekocht und vom Knorpel und Sehnen gehörig gereiniget worden, ſo werden von den vorhin gedachten Zuthaten, das Herz, Nieren, Zunge, Wammen und was ſonſt noch vom Kehlbraten und andern magern Fleiſche zur Wurſt angewendet werden ſoll, in mäßige Würfel geſchnitten, und alles in die hierzu in Bereitſchaft habende Mulde gethan, und das dazu gehörige Blut, damit alle etwann noch darinnen befindliche Klümper zurück bleiben, durch einen Durchſchlag hinzu gegoſſen. — Will man ſeinen Würſten nicht allein ein beſſeres Anſehen geben, ſondern ſie auch ſchmackhafter machen, ſo muß man nicht allein den dünnen Rand von der Leber und Lunge ringsherum ab, und in länglichte Striemchen ſchneiden, ſondern man läßt auch von der Schweinsleber auf ein Reibeiſen

klar reiben, ſo wie die Schweinslunge recht klein hacken, und dann alles dieſes mit unter die übrigen Zuthaten miſchen.

Außer den vorgedachten Zuthaten wird nun auch Salz, etwas klargeſtoßener Pfeffer, Nelken, engliſch Gewürz, ſo wie vorher klargeriebener Mayoran und Thymian, auch allenfalls nach Belieben etwas Baſilicum unter das Blut und Fleiſchwürfel gethan, und alles wohl miteinander vermiſcht. — So angenehm nun aber die Würſte ſchmecken, wenn ſie mit vorgedachten Gewürzen gewürzt werden, ſo muß man gleichwohl eine gute Proportion damit beobachten; denn wenn gar zu viele Gewürze hinzugethan wird, und dieſe zu ſehr hervorſchmecken, ſo iſt dieſes nicht angenehm, und der gute Geſchmack der Wurſt wird dadurch eher verdorben als verbeſſert.

Will man nun zweierley Blutwurſt machen, und etwas Semmelbrocken unter die eine Sorte thun, ſo müſſen die Semmelbrocken, ehe ſie mit dem Blute und den Fleiſchwürfeln vermengt werden, mit etwas Fleiſchbrühe aus dem Keſſel, worinn die Wurſt-Zuthaten gekocht worden, übergoſſen werden, damit ſie gut aufquellen; denn wenn dieß nicht geſchieht, ſo zerſpringen die Würſte alsdenn beym Kochen. — Wer aber kein Liebhaber hiervon iſt, der läßt die Semmel weg, und macht blos Fleiſchwurſt, welche auch den Vorzug verdient.

Daß man übrigens zu den Blutwürſten die größten oder weiteſten Därme anwende, und die dünnen oder engern zum Brat- und Leberwürſten gebraucht werden, iſt wohl jedem bekannt. —

Außer den großen Gedärmen, worein die Fülle geſtopft wird, nimmt man zu den Blutwürſten auch noch außer dem Magen, Blaſen von Schweinen und Rindern, oder im Nothfall, (wenn die weiten Schweinsdärme nicht hinreichen, oder viel Wurſt gemacht werden ſoll,) Därme von Rindern, welche aber vorher aufs beſte gereinigt ſeyn müſſen, wie oben ſchon gedacht worden iſt.

Von Bereitung der Leberwurſt.

§. 584.

In manchen Haushaltungen pflegt man auch Leberwurſt zu machen, und dieſe theils friſch, theils auch geräuchert zur Speiſe anzuwenden. — Zur Leberwurſt werden ebenfalls die Zuthaten vorher gekocht, und hierzu alsdann die Leber, Lunge, Netz, ſo wie etwas von den vorhin gekochten Bauchſpeck, welcher fein klar geſchnitten wird, angewendet. —

Die abgekochte und kalt gewordene Leber wird auf einem Reibeiſen klar gerieben, und alle große davon abfallende Stücken davon abgeſondert; denn je klärer die Leber iſt, deſto beſſer und angenehm ſchmeckender fallen die Würſte alsdann aus. — Die Lunge und das Netz werden in kleine Stücken geſchnitten, alsdann aber vermittelſt eines Hackemeſſers recht fein wie ein Brey gehackt, und dann mit der Leber und Speck wohl vermiſcht. —

Manche pflegen unter die Leberwurſt das Gehirn vom Schweine mit anzuwenden, und da dieſes ohnehin ſehr zart iſt, ſo darf daſſelbe vorher

auch nicht wie die andern Zuthaten gekocht werden, ſondern es wird gleich ſo darunter gemiſcht. Hierbey iſt aber zu erinnern, daß, wenn man von ſeinen Leberwürſten zur längern Dauer etwas in Rauch hängen will, kein Gehirn unter die Fülle mit nehmen müſſe, weil ſie ſonſt von nicht langer Dauer ſind; denn ſo gutſchmeckend auch das Gehirn die Leberwurſt ſonſt macht, ſo wenig dienet daſſelbe zur Dauer der Würſte; ſollen dergleichen Würſte aber bald verſpeiſt werden, ſo kann man, um des beſſern Geſchmacks willen, das Gehirn allerdings mit unter die Fülle gebrauchen.

Eben ſo pflegt man auch Semmel unter die Fülle der Leberwürſte zu thun, um dieſe dadurch zu vermehren. — Die hierzu beſtimmten Semmelwürfel müſſen vorher, ehe ſie mit den übrigen Zuthaten vermiſcht werden, in der Mulde mit lauwarmer Brühe aus dem Wurſtkeſſel übergoſſen werden, und ſo lange ſtehen bleiben, bis ſie vollkommen aufgequollen ſind und recht klar gemacht werden können. — Um den guten Geſchmack der Leberwürſte aber nicht zu verderben, ſo muß man auch mit der Semmel eine gute Proportion zu treffen ſuchen; denn ſo wenig dieſe Art Würſte ganz ohne hinzugemiſchte Semmel wohlſchmeckend werden, eben ſo kann auch der gute Geſchmack durch eine zu groſse Menge Semmel verdorben werden. — Die Fülle zu dieſen Würſten muß ferner nicht allzu ſteif ſeyn, ſondern mit ein wenig laulichter Brühe aus dem Wurſtkeſſel verdünnt werden, weil ſonſt die ſehr ſteife mit Gewalt in die Gedärme geſtopfte Maſſe beym Kochen die Gedärme entzwey ſprengt.

Zum würzen der Leberwürſte wird ebenfalls

Salz, Pfeffer, engliſch Gewürz, Nelken, Majoran, Thymian und Baſilikum, wenn alles vorher gehörig klar gemacht worden, angewendet, und wie bereits gedacht, eine gute Proportion dabey beobachtet, damit nicht zu viel Gewürz hineingethan werde. Daß man dieſe Fülle ſowohl als die bey den Blutwürſten koſten müſſe, damit ſie nicht zu ſcharf oder verſalzen werde, wird ein jeder wohl von ſelbſt ermeſſen. Manche pflegen auch kleine Roſinen unter das Füllſel der Leberwurſt zu nehmen; andere laſſen dieſelben weg. — Hierbey kömmt es blos auf eines jeden Liebhaberey oder Geſchmack an.

Vom Kochen der Würſte.

§. 585.

Daß die Würſte, nachdem ſie gefüllt worden, gekocht werden müſſen, iſt bekannt genug; allein es ſind auch hierbey einige Vorſichten anzuwenden, wenn die Würſte nicht verdorben werden ſollen. Zuerſt darf der Keſſel nicht mit Würſten überfüllt werden, wenn derſelbe nicht groß genug iſt, um ſie alle faſſen zu können, und es dürfen nicht mehr Würſte eingelegt werden, als daß nur die Oberfläche der Brühe im Keſſel damit bedeckt ſey, und oben neben einander ſchwimmen können, weil die unterhalb liegenden Würſte ſehr leicht aufſpringen. — Die Würſte im Keſſel müſſen auch mit einem langen ſpitzigen Holze geſtippt werden, um ihr Aufplatzen dadurch zu verhindern; dieß Stippen muß aber auch auf beyden Seiten der Würſte geſchehen, und eben ſo muß auch jede Wurſt im Keſſel umgekehrt werden, weil ſonſt

die obere über das Waſſer hinausragende Hälfte der Wurſt nur halb gahr werden würde. — Zu dieſem Umkehren der Würſte bedient man ſich einer flachen Kelle.

Ferner: da die Würſte in Anſehung ihrer Größe und Stärke ſehr verſchieden ſind, ſo verſteht ſichs auch von ſelbſt, daß ſie nicht insgeſammt zu einer Zeit gahr werden können, und wenn große und kleine, oder ſtarke und ſchwache auf einmal zuſammen in den Keſſel gethan worden, ſo müſſen die größern noch eine Weile länger gekocht werden, als die kleinen oder ſchwächern. Die Schweinemagen, ſo wie die Schweins- und Rindsblaſen, müſſen am längſten kochen, damit ſie in der Mitte oder durch und durch gahr werden.

Das Gut- oder Gahrwerden der Würſte erfährt man durch das Stippen derſelben, und das Kennzeichen der Gahre iſt, wenn keine rothe Brühe oder Blut, ſondern klares Fett aus den durch das Stippen gemachten Löchern heraus läuft. —

Die aus dem Keſſel genommenen Würſte müſſen ſodann auf gutes reines Roggenſtroh, welches vorher wohl ausgeſchüttelt, und entweder in Mulden oder auf Brettern ausgebreitet worden, gelegt werden, damit die daran befindliche Brühe ablaufen, und die Würſte abtrocknen können. — Hier bleiben ſie ſo lange liegen, bis ſie theils verſpeiſt, theils in den Rauch gehängt werden. Ferner ſo müſſen die großen und ſtarken Würſte mit einer Laſt beſchwert werden, damit die von

dem Kochen darin gebliebene Brühe oder Feuchtigkeiten, ſo viel möglich, herausgetrieben werden; denn wenn dieſe Feuchtigkeiten in dieſen Würſten bliebe, ſo würde dadurch eine Gährung und Sauerwerden derſelben entſtehen, wenn ſie in den Rauch gehängt werden, denn der Rauch kann durch die ſtarken Würſte nicht ſo bald hindurch dringen, um die darinnen befindliche überflüſſige Näſſe heraus zu ziehen.

Von Bereitung der Brat- oder Knackwürſte.

§. 586.

Zu dieſen Würſten wird rohes oder ungekochtes Schweinefleiſch angewendet, und theils von den Seiten, theils vom Rückgrad, Schultern, Schinken und wo es ſonſt noch am ſchicklichſten ausgeſchnitten werden kann, genommen. — Will man dieſe Art Würſte vermehren, ſo kann auch etwas mageres Rindfleiſch, welches aber von jungen Ochſen oder Rindern ſeyn ſoll, zur Vermehrung der Fülle angewendet werden; und dasjenige, ſo vom Schweine dazu genommen wird, muß mehr mageres als fettes ſeyn.

Von allen dieſem Fleiſche muß man aber vorher alle Sehnen, Haut und Faſern ſorgfältig herausſchneiden und bey Seite thun, denn wenn man dieß darinnen laſſen wollte, ſo würden dergleichen Würſte, wenn ſie alsdann geräuchert werden, eine harte und unverdauliche auch unſchmackhaftere Speiſe abgeben. — Alles Fleiſch wird hierauf auf einem Hackeklotze aufs zärteſte gehackt, und wenn dieſes geſchehen, Salz, ein wenig Sal-

peter, Kümmel und gröblich geſtoßenen Pfeffer in guter Proportion darunter gemiſcht. Dieſes Gehäck wird in die kleinen Schweinsdärme geſtopft. Der unter das Salz gemengte Salpeter giebt dem magern Fleiſche in dieſen Würſten eine angenehme Röthe.

Unter die Bratwurſtfülle pflegt man auch fein gehackte Zitronenſchale zu miſchen, wovon die Würſte einen ſehr angenehmen Geſchmack erhalten; allein ſo angenehm dieſer Geſchmack auch iſt, ſo darf man dennoch in diejenigen Brat- oder vielmehr Knackwürſte, welche zum Räuchern und zur Dauer beſtimmt werden ſollen, keine Zitronenſchale thun, weil ſie die Dauer der Würſte verhindert, ja öfters ſchimlich in der Wurſt wird, folglich den guten Geſchmack verdirbt. —

Vom Räuchern der Würſte.

§. 587.

Da man gewöhnlich in allen Haushaltungen wo geſchlachtet wird die Würſte nicht alle friſch zur Speiſe anwendet, ſondern davon auch eine Dauerſpeiſe auf den Winter und bis gegen das Frühjahr hin haben will, ſo werden nicht alleine die Blutwürſte, ſondern auch etwas von Leber- und Knackwürſten in den Rauch gehängt, um dadurch die überflüßige Feuchtigkeit auszutrocknen und ſie dadurch dauerhaft zu machen.

Wenn die Würſte zu einer Zeit wenn es ſchon ſtark frieret in den Rauch gehängt werden, ſo muß man dafür ſorgen, daß ſowohl am Tage als in der Nacht ſtets Rauch in der Küche ſey und in

den Schornſtein gehe; denn ſonſt werden die Würſte vom Froſte berührt, und der innerliche Zuſammenhang der Wurſtfülle getrennt, worin ſie alsdenn nicht allein einen ſchlechten kümmerlichen Geſchmack erhalten, ſondern auch von ſehr kurzer Dauer ſind. —

Man muß die Würſte aber auch nicht über die Zeit in dem Rauche laſſen, damit ſie nicht gar zu trocken werden, weil ſie ſonſt ihren guten Geſchmack verlieren. — Acht bis vierzehn Tage ſind bisweilen hinreichend die Würſte gut zu räuchern oder trocken genug zu machen, je nachdem viel oder weniger Rauch in der Küche iſt. — Am ſicherſten verfährt man hierbey wenn man ſeine im Rauch hängenden Würſte bisweilen unterſucht, und wenn man findet daß ſie trocken genug ſind, alsdenn herunter nimmt, denn hart darf keine Sorte von Würſten im Rauche werden, denn ſonſt ſind ſie ſchon halb verdorben, und da man die Räucherwürſte ohnehin alsdenn in einer luftigen Kammer aufhängen muß, ſo trocknen ſie hier vollends aus, mithin iſt es vortheilhafter die Würſte lieber etwas zu früh als zu ſpäte aus dem Schornſteine zu nehmen. — Die Leberwürſte dürfen noch weit weniger geräuchert werden; denn wenn dieſe hart im Rauche werden, ſo haben ſie alle ihre Annehmlichkeit verlohren, und geben keine gute Speiſe mehr ab. — Daß übrigens die großen dicken Magen- und Blaſenwürſte ein wenig länger im Rauche hängen müſſen als die ſchwächern, dies wird man ſchon von ſelbſt einſehen. —

In ſolchen Häuſern wo man ordentliche Rauchkammern zum Räuchern hat, da können die Würſte eben ſo wie das Räucherfleiſch weit

gelinder und beſſer als in den Feuermauern geräuchert werden, weil man ihnen hier viel und wenig Rauch zugehen laſſen kann.

Die Weſtphälinger laſſen ihre Würſte nur ein paarmal vier und zwanzig Stunden im Rauche hängen, alsdann hängen ſie dieſelben an den Hinterthüren ihrer Häuſer in die freye Luft, und laſſen ſolche vollends trocken werden.

Um die Würſte auch noch ſpäterhin gut zu erhalten, ſo kann man dieſelben ohngefähr Ausgangs April wie anderes Räucherfleiſch in Aſche packen und aufbewahren.

Vom Einpökeln und Räuchern der Gänſe.

§. 583.

Bekanntermaßen geben geräucherte Gänſe gar eine angenehme delikate Speiſe ab, wenn ſie gehörig zubereitet worden ſind. Alle zum Räuchern beſtimmte Gänſe müſſen aber jung ſeyn, und vorhero fett gemacht werden, doch dürfen ſie juſt nicht außerordentlich fett ſeyn.

Die Art Gänſe zu räuchern iſt nicht aller Orten gleich, und weil man die rechte Verfahrungsart nicht kennt, ſo wird man auch ſelten in einer Haushaltung gutgeräucherte Gänſe finden, und folglich auch keine delikate Speiſe daran haben. —

Die Pommerſchen geräucherten Gänſe ſind weit und breit berühmt, und werden daher auch

ſo wie die weſtphäler Schinken in viele fremde Länder verſendet. — Da der Herr v. Eckhart in ſeiner vollſtändigen Experimentalökonomie, die Behandlungsart der Pommern ſehr deutlich beſchrieben hat, und dieſe nicht aller Orten bekannt ſeyn dürfte, ſo will ich ſie hier herſetzen. Er ſagt davon alſo:

Eine rechte fette und gehörig gelbgeräucherte Gans wird unter die Delikateſſen gerechnet, und dafür vieles Geld nach Pommern geſendet, wo die beſten in dem Amte Rügenwalde gemacht werden. Die wahre pommerſche Art und Weiſe, ſolche Spickgänſe zu machen iſt dieſe: Es werden unter allen jungen Gänſen die Ganſerte, nämlich die, ſo männlichen Geſchlechts ſind, und zu ihren Zeichen lange ſtarke Hälſe, dicke Köpfe, helle laute und ſtarke Stimme, auch einen langen ſtarken Leib haben, ausgeſucht; indem ſolche eher und beſſer zunehmen, auch ſtärkere Schäfte (Leiber) bekommen, als die Gänſinnen, ſo weiblichen Geſchlechts ſind. — Die Ganſerte werden in einem mit Stroh beſtreueten Stall geſperret, und drei Wochenlang mit halb geſtampften Rüben und halb Gerſtenſchrot vollauf gefüttert, auch mit Sand und hinlänglichen Waſſer verſehen, da alsdenn ſelbige wie ein kleiner Finger dick Speck angeſetzt haben. Dann werden dieſe fetten Gänſe alle auf einmal, welches nach Martini ſeyn muß, abgeſchlachtet, mit der größeſten Vorſicht gerupfet, damit die ſo fette und weiche Haut nicht voller Löcher geſchunden werde.

Wenn nun alle Stoppeln ſauber ausgezogen, und die Gänſe alleſamt ganz reine geputzet ſind, ſo wird von Strohwiſchen ein kleines Flatterfeuer

auf den Herd gemacht, und eine Gans nach der andere hurtig und bey öftern Umwenden darüber gehalten, und die Zarthärigten Puſen abgeſenget. Hierauf müſſen alle dieſe Gänſe mit warmen Waſſer abgewaſchen, und ſelbigen Hals und Flügel kurz am Leibe abgeſchnitten werden. — Dann wird eine Gans nach der andere NB. recht akurat in der Mitte geſpalten, Herz, Lunge, Magen und Leber, auch Kaldaunen, benebſt dem Fette oder Schmere herausgenommen, und mit dem Halſe, Flügeln und Beinen nach und nach verzehrt, die geſpaltenen Gänſe aber NB. werden ſtark mit Salz berieben, und in ein reinlich Faß ſehr dichte aufeinander geſchichtet und zugedecket, und mit ſolcher Einſalzung bleiben ſie länger nicht als den Tage liegen. — Unter dieſer Zeit wird das meiſte Salz geſchmolzen, und jede Gans, ſo viel als nöthig, davon durchdrungen ſeyn.

Nun müſſen ſämtliche Gänſe ſo naß, und annoch voll Salz hängend, herausgenommen, und an ihre Knie Bindfaden mit Oeſen (Schleifen) angebunden werden, damit ſelbige auf langen hölzernen Spieſen aufgehänget werden können.

Wenn nun dieſe Oeſen von Faden angebunden, ſo werden die vom Salzwaſſer noch ganz naſſen Gänſe alleſammt über und über mit trockener Waizenkleie beſtreuet, und in der Kleie ſo herum gewalzet, daß man von ihren Fleiſch und Speck nichts mehr ſehen kann. — Hiernächſt werden ſelbige auf ihre hölzerne Spieſe an die Bindfadenöſen aufgerichtet NB. ſo, daß keine die andere berühret, ſondern allezeit ein Finger breit Platz dazwiſchen bleibt, und dann länger nicht als acht Tage im Rauche gelaſſen; jedoch da, wohin keine

Hitze vom Feuer, ſondern nur allein Rauch kommen kann.

Endlich und nach acht Tagen werden dieſe Gänſe aus dem Rauche hinweggenommen, und auf dem Boden, hoch an Balken, acht Tage in die Luft gehangen, nachgehends abgenommen, mit einem Leinewandslumpen die Kleie ſauber abgerieben. Dann werden die Gänſe äuſerlich ſo gelb wie ein Spilling, im Speck ſo weiß wie Schnee, im Magern aber ſo roth wie eine Roſe ausſehen, und ſich Jahr und Tag ſaftig und wohlſchmeckend erhalten laſſen.

Dieſes iſt nun auf dem Lande ein vortrefflich dienſam Ding, indem die Gänſe gleich ſo roh mit Apetit genoſſen werden können; weswegen davon jederzeit um Martini herum, da die Gänſe völlig ausgewachſen ſind, ein guter Vorrath gemacht, und in der Proviſionskammer, wo Gatterfeuſter ſind, daß die Luft durchſtreichen kann, und wo Speck, Schinken, Würſte und dergleichen Dinge hängen, müſſen aufgehoben werden. Dieſes Produckt iſt werth, daß es an großen fürſtlichen Höfen zum Augenmerk genommen werde.

Vom Ausſchmelzen des Fettes von den in der Haushaltung geſchlachteten Thieren.

§. 589.

Auch das Ausſchmelzen und Aufbewahren des Fettes von den geſchlachteten Thieren verdient die Aufmerkſamkeit jeder Hausmutter, weil daſſelbe in manchen Haushaltungen einen gar wichtigen

Artikel ausmacht, und ſolches nicht alleine zur Schmelzung der Speiſen, ſondern auch zum Seifenſieden und Lichtziehen verwendet wird, bey dieſem Geſchäfte aber mancherley Fehler vorgehen, welche vermieden werden müſſen, wenn man nicht Schaden ſtatt Nutzen davon haben will. Ehe man aber den rechten Gebrauch davon machen kann, ſo muß das Fett von Rindern, Schweinen, Schaafen und Gänſen ausgeſchmolzen werden, damit man daſſelbe alsdenn gehörig aufbewahren und zu den ſo mancherley Hausbedürfniſſen mit Nutzen verwenden könne. —

Alles Fett, welches von den ſo verſchiedenen Thieren beym Schlachten erhalten wird, muß, ehe es recht ausgeſchmolzen werden kann, nicht in großen Stücken gelaſſen, ſondern in ganz kleine Stücken zerſchnitten werden, und ehe man das rohe Fett in kleine Stückchen zerſchneiden kann; ſo muß daſſelbe vorhero völlig erkaltet und etwas hart geworden ſeyn. —

Die Menge des Fettes, beſtimmt die Größe des zum Auslaſſen nöthigen Geſchirres, und am beſten kann hierzu ein mäßiger Keſſel, welcher entweder eingemauert ſeyn, oder ſich auf einem hierzu ſchicklichen Dreifuſſe feſt genug ſtehe, und nicht umfallen und Schaden oder noch größeres Unglück durch Feuer oder Anzündung des Hauſes entſtehen könne, worauf alſo eine vorſichtige Hausmutter von ſelbſt den gehörigen Bedacht nehmen wird.

Iſt nun das Fett in kleine Stückchen geſchnitten worden (je kleiner deſto beſſer zum baldigen Ausſchmelzen), ſo wird der Keſſel höchſtens bis zur Helfte damit voll gemacht, damit das Um-

rühren bequem und ohne Gefahr geſchehen kann; denn da das unterſte Fett eher als das obere ſchmelzt, ſo muß das oberſte vermittelſt einer Kelle nach unten gebracht werden. — Unter dem Keſſel darf kein ſtarkes loderndes, über den Keſſel in die Höhe ſchlagendes, ſondern nur ganz gelindes, wenig Flamme gebendes Feuer unterhalten werden, woraus doppelter Nutzen entſtehet; denn erſtlich wird das Fett von zu ſtarkem Feuer braun und zu manchen Bedürfniſſen weniger nützlich, zweytens kann dadurch leichte durch Entzündung des Fettes großes Unglück entſtehen.

So wie man bemerkt, daß etwa die Helfte des Fettes ausgeſchmolzen iſt, ſo wird vermittelſt einer hierzu ſchicklichen blechernen Kelle mit dem Ausſchöpfen der Anfang gemacht, und das ausgeſchöpfte Fett durch einen Durchſchlag in andere Gefäße gegoſſen, damit die etwa mit ausgeſchöpften Griefen im Durchſchlage zurücke bleiben, und wiederum in den Keſſel gethan werden können. — Beym Ausſchöpfen iſt nicht weniger Vorſchrift nöthig, damit nichts vertröpfelt und ins Feuer komme und Unglück durch Entzündung entſtehe. — Sind die Griefen nun ſo ausgebraten, daß kein Fett mehr ausgeſchmolzen werden kann, ſo werden dieſe zum Abtriefen in Durchſchläge gethan, damit das Fett in das untergeſetzte Geſchirr ablaufen könne, und wenn mehreres Fett zum Auslaſſen vorhanden, ſo wird ferner wie vorher gedacht worden damit fortgefahren bis das Geſchäfte beendigt iſt. — Daß man übrigens jede Sorte von Fett beſonders auslaſſen, und in beſondern großen oder kleinen irdenen oder ſteinernen Töpfen aufbehalten müſſe, verſteht ſich ſchon von ſelbſt. — Das ausgeſchmolzene Rinds- und

Schöpſentalg, wird theils zum Lichtziehen, theils zum Seifenſieden aufgehoben.

Die von dem Rind- und Schöpstalge zurück bleibenden Griefen werden ebenfalls in Töpfe gethan, und zum Seifenſieden mit verwendet; die vom Schweine- und Gänſefette hingegen werden beſonders aufgehoben, und zum Schmelzen der Geſindeſpeiſen verwendet.

Das Nierenfett von Rindern wird nicht unter den andern Rindstalge mit geſchmolzen, ſondern alleine ausgelaſſen, und in beſondern Gefäßen aufbehalten, weil mit dieſen nicht alleine die Speiſen des Geſindes geſchmelzt, ſondern daſſelbe auch zum Backen der Geſindskuchen mit angewendet werden kann.

Vom Aufbewahren und Gebrauch des ausgelaſſenen Fettes zu Speiſen und ſonſt.

§. 590.

Das ausgelaſſene Schweine- und Gänſefett, wird jedes in beſondere Töpfe (am beſten ſteinernen oder von Steingut) gegoſſen, und damit beyde Sorte zum Gebrauch lange und bis man wiederum friſches erhält, aufbehalten werden könne, ſo muß man dieſe Töpfe mit recht gut paſſende Deckeln oder Stürzen verwahren, und damit keine Luft darzu kommen, und das Fett unſchmackhaft machen könne, ſo müſſen dieſe Deckel oder Stürzen am Rande mit Wachs oder guten Kleiſter aufs beſte verſtrichen werden; dann

bleibt dergleichen Fett Jahrelang gut und ſchmackhaft. — Dieſe Fettöpfe müſſen aber an recht kühlen Orten, oder in trockenen Kellern aufbehalten werden.

Daß das Schweineſchmalz nicht alleine zur Schmelzung der Geſindeſpeiſen, ſondern auch als Zubrod fürs Geſinde genutzt, und ferner auch zu mancherley Gebackenen, wenn es noch friſch iſt, und keinen älterichten Geſchmack bekommen hat, angewendet werden kann, iſt bekannt, auch ſchon weiter oben angemerkt worden. Eben ſowohl iſt der Gebrauch des Gänſefettes, zum Schmelzen der Gemüſe und als Zukoſt zum Brode jederman bekannt, und bedarf hier keiner Erwähnung, und wenn man dieſe Fettarten nur nach der vorher gegebenen Vorſchrift gehörig aufbewahrt, ſo können ſie lange gut, und zum Gebrauch in der Küche und ſonſt genutzt werden.

Sechzehntes Kapitel.

Von Benutzung verſchiedener Obſtarten zum Trocknen oder Abbacken und Musſieden.

Vom Trocknen oder Abbacken des Obſtes.

§. 591.

Das Trocknen oder Abbacken des Obſtes kann theils an der Sonne, theils im Backofen, theils in ordentlich hierzu eingerichteten Obſtdarren geſchehen. Die erſte Methode wo das zu trockende Obſt an Fäden gereihet und dann an der Sonne getrocknet wird, kann erſtlich nur im Sommer geſchehen; zweytens, da wo man vieles Obſt abtrocknen will nicht angewendet werden, weil hierbey nicht allein viele Mühe und Zeitverluſt entſtehet, ſondern auch vieler Platz nothwendig wird, und überdieß gar leicht vieles Obſt verderben kann; denn wenn das Obſt an ſolchen Schnuren nicht öfters fortgerückt wird, ſo fangen die Schnitten da

wo ſie zu enge beyſammen ſind, oder ſich berühren, ſehr leichte an zu ſchimmeln, zu faulen und zu verderben, folglich kann dieſe Art des Obſttrocknens nur in ſolchen Haushaltungen unternommen werden, wo man entweder weniges Obſt beſitzt, oder keine Obſtdarren hat, oder ſolches nicht in den gewöhnlichen Backofen abtrocknen will, auch genugſame Zeit darauf verwenden kann, um alles gehörig abwarten zu können. Ueberdies kann man ſüße Birn gar nicht ohne großen Schaden auf dieſe Weiſe an Fäden abtrecknen; denn die Fliegen und Weſpen ſaugen alle Süßigkeit und das Fleiſch ſo davon aus, daß man zuletzt nichts als Schalen, oder die Hülſen davon übrig behält. Wer nun aber etwas Obſt an der Sonne abtrocknen will, der muß alsdenn auch darauf ſehen, daß daſſelbe recht trocken werde, weil es ſonſt verderben würde, oder aber man muß das noch nicht vollkommen trocken gewordene Obſt zuletzt noch in einen Backofen bringen, wenn das Brod herausgezogen worden, und der Ofen nicht gar zu heiß mehr iſt.

Von guten und geringen Obſte.

§. 592.

Unter guten Obſte verſtehet man nicht allein gute Sorten von Obſt, ſondern daſſelbe muß auch von ſeinen Schalen und Kernhäuſern befreyet, und dann entweder in ordentlichen Obſtdarren, oder wo man dieſe nicht hat, wenigſtens aufgeflochtenen Horden, wie weiter unten gedacht mit mehrern gedacht werden ſoll, abgebacken werden. Unter geringen Obſte, iſt nicht etwa ſchlechtes unreifes oder faules Obſt zu verſtehen; denn unrei-

ſes Obſt muß man niemals, wie viele theils aus Unwiſſenheit, theils mit Vorſatz thun, abbacken, ſondern lieber zu Eſſig oder Brantewein anwenden, weil unreifes Obſt auch im Trocknen oder Backen einen ſchlechten oder rohen Geſchmack erhält, und dahero nicht wohl genoſſen werden kann. Zu geringen Obſte nimmt man erſtlich nicht die beſten Sorten; zweytens pflegt man daſſelbe auch nicht zu ſchälen, weil dergleichen getrocknetes Obſt nicht auf den herrſchaftlichen, ſondern auf den Geſindetiſch gebracht wird, oder ſonſt für Perſonen geringen Standes oder an gemeine Leute verkauft wird. Dieſer Unterſchied gilt aber nicht allein bey dem ſogenannten Kernobſte, ſondern auch beym Steinobſte, denn auch dieſes pflegt man in gutes und geringeres einzutheilen, und zum Guten nicht allein Pfirſchen und Aprikoſen zu rechnen, ſondern auch Kirſchen und Pflaumen, welche ſich alsdenn aber nicht allein wegen ihrer ſchönen Größe und Reife, ſondern auch beſſern Art des Trocknens von den geringern Sorten auszeichnen und unterſcheiden.

Vom Abbacken des Obſtes in Obſtdarren.

§. 593.

Ob nun gleich die verſchiedenen Obſtarten in den gewöhnlichen Backöfen abgebacken werden können, ſo iſt es gleichwohl längſt entſchieden, daß die überall bekannten ſogenannten Obſtdarren den Vorzug aus mehr als einer Urſache verdienen; denn vors erſte kann man in einer Obſtdarre weit mehr Obſt als in einem Backofen auf einmal abtrocknen, zweytens kann man hier überall zum

Obſte kommen und nachſehen, wo und wie es am beſten trocknet, und der mehrere Wärme bedürfenden Horden ſolche durch Verwechſelung mit den andern verſchaffen, und dadurch das ſchöne und egale Trocknen des Obſtes mit leichter Mühe befördern; drittens kann hier das Obſt viel reinlicher auf den Horden gebacken werden, als in den Backöfen; und hierzu kommt viertens der noch ſehr wichtige Umſtand in Erſparung des Holzes, weil in einer Obſtdarre nicht der 4te Theil Holz nöthig iſt, als wenn man einen Backofen hierzu beſonders heitzen muß, und überdies noch in dieſem kaum die Hälfte ſo viel Obſt als in einer Darre abtrocknen kann, und nur dann wird etwas an Holze erſpart, wenn man das Obſt gelegentlich, nach dem das Brod aus dem Ofen genommen worden, darinnen abtrocknet, und wo man keine großen Obſtgärten hat, oder nicht ſo vieles Obſt abgebacken wird. — An ſolchen Orten alſo, wo man vieles Obſt abbacken will und muß, da verlohnt ſichs allerdings der Mühe, daß man die Koſten nicht ſcheue, eine ordentliche Obſtdarre anzulegen, denn die darauf verwendeten Koſten, ſind in kurzer Zeit, durch Erſpahrung einer großen Menge Holzes, und weit ſchöner gebackenen Obſte erſetzt. —

Bekanntermaßen geräth das Obſt nicht alle Jahre, und da man alſo bey Mißjahren entweder gar kein Obſt oder nur ſehr wenig abbacken kann, gebackenes Obſt aber ſowohl für den Herrſchaftlichen- als Geſinde-Tiſch, eine ſehr angenehme und geſunde Speiſe abgiebt, dergleichen Obſt auch, wenn daſſelbe gehörig gebacken und gut aufbewahrt wird, viele Jahre gut erhalten, und dadurch eine gute Dauerſpeiſe erlangt werden kann, wo die

Hausmutter darauf Bedacht nimmt, immer genugſame Dauerſpeiſen erwählt zu haben, ohne welche ſie keine gute Hauswirthin heißen kann; ſo iſt es um ſo nothwendiger, auf dieſen ſo wichtigen Artikel beſonders Rückſicht zu nehmen, und ſich in guten Obſtjahren mit genugſamen getrockneten Obſte auf die Zukunft zu verſorgen. Und ſelbſt an ſolchen Orten, wo man ſelbſt nicht mit vielen oder großen Obſtgärten verſehen iſt, muß man ſich in ſolche Vorräthe zu ſetzen ſuchen, und das zum Abbacken nöthige Obſt lieber von fremden Orten her erkaufen, denn es giebt ja bisweilen Jahre, in welchen das Obſt ſo wohl geräth, daß es einen äußerſt niedrigen Preiß hat, ja öfters um ein Spottgeld verkauft wird — und wie wohl iſt man alsdenn in Mißjahren berathen, wenn man ſich mit guten Vorräthen von gebackenem Obſte verſehen hat. Und geſetzt auch, das nächſtfolgende Jahr wäre abermals ein gutes Obſtjahr (welches aber nur ſelten der Fall iſt), ſo muß man in einer guteingerichteten Wirthſchaft immer noch ſo viel Gelaß haben, wiederum friſch gebackenes Obſt aufbewahren zu können; denn wenn man ſein gebacken Obſt nach weiter unten folgenden Vorſchriften behandelt, und recht damit umgeht, ſo kann daſſelbe 5 — 6 und mehrere Jahre aufbehalten werden, oder wenn man deſſen ja zu viel haben ſollte, ſo iſt daſſelbe bey Mißjahren von Obſte, mit vielen Vortheil ins Geld zu ſetzen, folglich wird man niemals etwas dabey verliehren, wohl aber gewinnen.

Vom Trocknen des Obſtes in Backöfen.

§. 594.

Wo man nun aber keine große Obſtgärten oder keinen ſtarken Obſtbau hat, und dahero keine

Obſtdarre erbauen will oder kann, und ſich alſo beym Abbacken des Obſtes eines Backofens bedienen muß, ſo hat man vor allen Dingen folgende Regeln dabey zu beobachten:

Alles was man zum guten Obſte rechnet, ſoll nicht auf dem bloßen Heerde im Backofen, ſondern auf hierzu eingerichteten von Weiden geflochtenen, und an den Seiten mit Leiſten verſehenen Horden abgebacken werden; zweytens, darf das zu trockende Obſt weder auf den Horden noch auf den bloßen Backofenheerde übereinander geſchüttet, ſondern es muß fein ordentlich nebeneinander gelegt werden, weil ſonſt das übereinanderliegende Obſt in einer ſolchen Lage nur auf einer Seite trocken werden, zuſammen backen, und wenn ſolches unwiſſender Weiſe durch Umrühren auseinander gebracht werden ſollte, ſo würde dadurch viel Schade entſtehen, und das Obſt entweder zerrührt oder in Klumpen zuſammengeſchoben werden; drittens, darf das Obſt anfänglich nicht in zu große Hitze gebracht werden, denn iſt dieſe zu ſtark, ſo läuft das Obſt, beſonders die Pflaumen, ſogleich aus, und es bäckt nicht allein an den Horden oder den Backofen-Heerde an, ſondern es gehet auch viel des beſten Saftes verlohren, und man erhält trockenes und unſchmackhaftes Obſt. Obſt was gut oder fehlerfrey heißen ſoll, muß zwar gut ausgebacken, aber weder verbrannt noch ausgelaufen, und ſeiner beſten Säfte beraubt ſeyn.

Will man nun Obſt in einem Backofen, wenn Brod gebacken wird, abtrocknen, ſo wird daſſelbe, wenn es gutes geſchältes iſt, entweder ganz gelaſſen, oder, welches beſſer iſt, das Saamenbehältniß oder der Grübs mit einem Hohleiſen

ausgeſtoßen, oder aber von dem Stern an bis an den Stiel in vier Theile kreuzweis, oder dergeſtalt geſchnitten, daß die Aepfel oder Birnen noch ganz bleiben oder nicht aus einander fallen, (welches dazu dient, daß die Hitze beſſer eindringen, und das Obſt eher austrocknen könne,) daſſelbe fein ordentlich neben einander auf die Horden gelegt, und wenn der Ofen noch zu heiß ſeyn ſollte, dieſe Horden nicht auf den bloßen Ofenheerd geſetzt, ſondern allenfalls einige Ziegelſtücken darunter gelegt, damit die Hitze nicht zu ſchnell auf das Obſt wirke.

Beſtehet das Obſt nur aus ordinairen oder ungeſchälten, ſo muß der Ofenheerd vorher von Aſche und Kohlen gereiniget, das Obſt fein gleich und nicht zu dicke darinnen ausgebreitet, und Ofenloch nebſt Zuglöchern gehörig zugemacht, damit die Wärme nicht verfliegen könne, und dieß iſt, wie ſichs ſchon von ſelbſt verſteht, auch dann zu beobachten, wenn das Obſt auf Horden in den Ofen liegt.

Da nun aber die Wärme des Ofens nach dem Brodbacken nicht hinreichend iſt, das darinnen befindliche Obſt vollkommen trocken zu machen, ſo wird es nothwendig, daß der Ofen durch friſches Feuer etwas nachgeheizt werde, welches man, ohne dem Obſte Schaden zuzufügen, ungefähr folgendermaßen verrichten kann. Man läßt auf beyden gegen einander überſtehenden Seiten des Backofens einen mit Obſt unbelegten Raum, ſetzt um dieſen Backſteine auf die hohe Seite, damit das Feuer das Obſt nicht berühren könne, und macht nun auf dieſen leeren Raum, ſo wie vorn an der Thür des Ofens, etwas friſches Feuer zur

neuen Erwärmung des Ofens an, und wenn daſſelbe abgebrannt, ſo wird die Thüre nebſt den Zuglöchern gehörig verwahrt. — Damit aber das im Ofen befindliche Obſt, es mag nun aus Birnen, Aepfeln oder Pflaumen beſtehen, auch auf der andern Seite gut austrockne, ſo muß daſſelbe vorher, ehe man friſches Feuer in den Ofen macht, gehörig umgewendet werden.

Wollte man aber Obſt in einem Backofen abbacken, ohne daß vorher Brod darinnen gebakken worden, und denſelben ſogleich zum Obſtbakken heizen, ſo hat man ſich wohl vorzuſehen, daß derſelbe nicht zu ſtark erhitzt, ſondern nur ungefähr ſo heiß gemacht werde, als der Ofen iſt, wenn das gebackene Brod herausgenommen wird. Iſt dieß geſchehen, ſo wird der Ofen, ſo wie ſichs gebührt, von Kohlen und Aſche gereiniget, und die Kohlen, zu mehrerer Erhaltung der Wärme im Ofen, vorn auf der Seite hingebracht, und wenn nachgefeuert werden muß, ſo iſt eben daſſelbe dabey zu beobachten, was gleich vorher geſagt worden iſt.

An manchen Orten, wo man keine Obſtdarren beſitzt, und oftmals viele Pflaumen ohne Horden im Backofen abbäckt, da pflegt man auf den Heerd des Ofens ganz feine Aſche umher zu ſtreuen, um dadurch nicht allein das Aufplatzen und Auslaufen der Pflaumen zu verhindern, ſondern auch das bequeme Umwenden dieſer Früchte dadurch zu befördern. Dieſe Methode iſt zwar bey dem ordinairen Obſte, oder geringen Pflaumen nicht zu verwerfen; denn die ſich an das Obſt hängende Aſche kann theils nach dem Herausnehmen leicht wieder davon gebracht werden, und

wenn auch etwas Aſche an den Pflaumen hängen bleiben ſollte, ſo kann man dieſe vor dem Kochen mit leichter Mühe durch das Abwaſchen mit warmen Waſſer vollends davon befreyen. Ja, die an den Pflaumen hängen bleibende Aſche hat ſogar den Nutzen, daß ſie nicht ſo leicht, wie andere auf den Horden oder ſonſt reinlich gebackene Pflaumen, von den Milben angegriffen werden, folglich länger aufbehalten werden können.

Wie die Pflaumen zu behandeln, wenn ſie beſſer aufbehalten, und nicht als gemeines Obſt geachtet werden ſollen.

§. 595.

Es iſt beynahe durchgehends bey uns zur Gewohnheit geworden, das man unſere deutſchen abgebackenen Pflaumen ſehr gering ſchätzt, und nur als eine ganz gemeine Obſtart betrachtet, und daher ſtehen ſie auf den Tafeln vornehmer Perſonen in keiner großen Achtung, und man bedient ſich ſtatt dieſen mehrentheils der ſogenannten ausländiſchen Prunellen. Die Urſache dieſer Geringſchätzung iſt die ſchlechte Behandlungsart unſerer gebackenen Pflaumen; allein es iſt ſehr leicht, daß wir ſie durch beſſere Behandlung gar ſehr veredeln und ſelbige ſo ſchön und ſchmackhaft als andere fremde ausländiſche Pflaumen machen können, wenn wir beym Abbacken die gewöhnliche dabey vorgehenden Fehler vermeiden und die unten folgenden Regeln nicht außer Acht laſſen.

Der erſte Fehler, welchen man faſt aller Orten wo man Pflaumen abzubacken pflegt, begehet,

iſt, daß man ganz unbekümmert alle madichte Pflaumen, derer es faſt alle Jahre mehr oder weniger giebt, und dieſe alſo, weil ſie im grünen Zuſtande von den Leuten nicht gekauft werden, ſogleich zum Backen verwendet. — Bedenkt man nun, wie ekelhaft es iſt, wenn man dergleichen gekochte Pflaumen, die voller Würmer ſind, mit ſamt ihren Kothe der öfters in großer Menge darinnen vorhanden, iſt, in den Mund bekömmt, ſo iſt es gar kein Wunder, wenn dieſe ſonſt ſo ſchöne Frucht von ſehr vielen Menſchen gar nicht geachtet, und als eine ganz gemeine Speiſe betrachtet wird.

Der zweyte Fehler beſtehet darinne, daß man alle kaum halbreife, oder die faſt noch grünen Pflaumen ebenfalls zum Abbacken mit anwendet, und durch dieß ſchlechte und ſaure Zeug, (um nur das Maas füllen zu können,) die übrigen guten verdirbt und in ihrem Werthe herunter ſetzt.

Der dritte Fehler iſt, daß man gar zu wenige Sorgfalt auf beſſere Kultivirung oder Wartung der Pflaumenbäume wendet, oder dieſe Bäume ganz verächtlich behandelt, und ſie weder durch einige Düngung, noch durch Begießen in großer Dürre. noch weniger aber durch das Pfropfen zu verbeſſern oder die Früchte zu veredeln ſucht. Daher findet man in den mehreſten Gärten auf dem Lande, ſowohl in großen als Bauerwirthſchaften ſo kleine und elende Pflaumen, an welchen öfters nichts als Haut und Kern befindlich iſt, und da man nun dergleichen magere oder fleiſcherne Früchte ebenfalls zum Backen verwendet, ſo iſt wohl nichts natürlicher, als daß man es nicht der Mühe werth achtet, dieſe kleinen Saft- und Kraft-

loſen Früchte als eine Speiſe auf die Tafel großer Perſonen zu bringen.

Der vierte Fehler iſt endlich der, daß man die zum Backen beſtimmten Pflaumen nicht lange genug auf den Bäumen hängen läßt, ſondern dieſelben, ehe ſie noch ihre vollkommene Reife und Süßigkeit erlangt haben, abſchüttelt und abbäckt.

Sollen nur unſere Pflaumen von hohen und niedern Perſonen mehr geachtet und fremden ausländiſchen Pflaumen zur Seite geſtellt werden können, ſo müſſen alle vorgedachte Fehler vermieden, und dabey ohngefähr folgende Regeln beobachtet werden:

Der erſte Fehler wird vermieden, wenn man anfänglich, wenn die Pflaumen zu reifen anfangen, ſeine Pflaumenbäume überſchüttelt, (da denn die wurmichten Früchte ſehr leichte abfallen,) und die ſolchergeſtalt erhaltenen madichten Pflaumen abſondert, nicht zum Backen anwendet, ſondern dieſe allenfalls zum Kochen, entweder zu Suppen oder Muſe, doch nicht in dieſem Zuſtande verbraucht, indem man die Maden und das verunreinigte Fleiſch heraus ſchneidet, wenn die Früchte nicht gänzlich von den Würmern verdorben worden; denn alsdann ſind ſie auch zu dieſen Speiſen untauglich, und müſſen bloß fürs Vieh, als Schweine, Enten u. dgl. angewendet werden, für welche ſie wohl ein gutes Futter abgeben, aber für Menſchen gänzlich zu verwerfen ſind — Eine die Reinlichkeit und Ordnung liebende Hausmutter wird ohnehin ſo billig handeln, daß ſie dasjenige, was ihr ſelbſt widerlich und ekelhaft iſt, nicht an-

dern Menſchen verkaufen, und für ihr Geſinde eben ſo wenig anwenden.

Eben ſo kann man den zweyten Fehler gar leicht vermeiden, wenn man alle unreif abgefallene Pflaumen beſonders aufbehält, und dieſe entweder zu Eſſig oder Brandtewein anwendet, oder wenn ſie zu dieſem Gebrauch nicht in ſolcher Menge vorhanden ſind, dieſe unreifen Früchte für die Schweine beſtimmt.

Auch der dritte Fehler iſt zu verbeſſern, wenn man ſeinen Pflaumenbäumen mehrere Sorgfalt gönnet, und die Früchte theils durch Düngung der Bäume, theils durch Begießen bey großer Dürre, wenn die Bäume in magern und trockenen Erdreiche ſtehen, theils durchs Pfropfen mit ſchönern Sorten zu vergrößern und zu veredeln ſich angelegen ſeyn läßt; denn es iſt bey ſehr vielen Landwirthen ein großer Fehler, daß man dieſe Art Bäume gar zu geringe ſchätzt, und in der Meynung ſteht, daß ſie aller Orten, auch auf den elendeſten magern und ſandigen Boden wie wilde Bäume fortwachſen müſſen. In den Gärten der Vornehmern gönnt man dieſer Art Bäumen ſelten einen Platz, weil man glaubt, daß ſie aller Orten gedeihen und Früchte liefern ſollen, welche ſie zwar bringen, aber die auch eben ſo elend und geſchmacklos ſind, als das Erdreich, wo ſie ſtehen, und die Pflege, die man ihnen angedeihen läßt, war — ganz andere Früchte bringen dieſe Bäume, wo man ihnen einen guten Standort anzuweiſen verſteht, und ſie auch übrigens beſſerer Pflege nicht unwerth achtet; denn mir ſind Männer bekannt, welche ihre Pflaumenbäume gehörig zu behandeln verſtehen, ihnen auch die nöthige Pflege

angedeihen laſſen, und dieſe haben Früchte davon aufzuweiſen, welche zweymal größer und ſchmackhafter ſind, als ihrer Nachbarn ihre, und welche wegen ihrer Größe und delikaten Geſchmacks eben ſowohl wie die ausländiſchen franzöſiſchen Pflaumen zu Prunellen und andern leckerhaften Speiſen angewendet werden, folglich iſt es bloßes Vorurtheil, daß wir nicht eben ſowohl, wie die Franzoſen, ſchönes und ſchmackhaftes Obſt erbauen können. — Man mache nur den Verſuch, warte und pflege die Pflaumenbäume beſſer als gewöhnlich, ſo wird man ſich gar bald von der Wahrheit des Geſagten die nöthige Ueberzeugung verſchaffen können, ſo wie dieß auch bey allen übrigen Gewächſen eben derſelbe Fall iſt; denn durch ſchlechte Cultur werden ſchlechte Früchte erzeugt, ſo wie wir im Gegentheile durch gute Cultur des Pflaumenbaums ſeine jetzt ſo wenig geachteten Früchte gar bald mehrere Achtung verſchaffen, und ſelbige den ausländiſchen gleich machen können.

Der vierte Fehler iſt nicht minder zu vermeiden, und die Schönheit und Güte der gebackenen Pflaumen gar ſehr dadurch vermehrt worden, wenn man dieſelben zur rechten Reife kommen läßt. Die mehreſten Pflaumen pflegt man abzubacken, wenn ſie blau ſind, und je mehr ſie alſo ihre ſchwarzblaue Farbe angenommen haben, deſto beſſer ſind ſie zum trocknen: allein ſo gut dieſe Pflaumen theils hierzu, theils zum Friſch = oder Roheſſen auch ſind, ſo werden ſie dennoch gebacken ungleich ſüßer und delikater von Geſchmack, wenn man ſie den höchſten Grad ihrer Reife erlangen läßt — werden die Pflaumen aber zu frühzeitig, oder in ihrer angehenden Reife ſchon von den Bäumen geſchüttelt und getrocknet, ſo werden ſie beym

Kochen niemals recht ſaftig und ſüße werden, ſondern immer eine gewiſſe Herbigkeit an ſich haben, welche man alsdenn erſt mit vielen Zucker zu mäſſigen ſuchen muß; da im Gegentheile vollkommen reif gewordene getrocknete und gekochte Pflaumen gleichſam im Munde zerfließen und wegen ihrer Süſſigkeit wenig oder gar keines Zuckers bedürfen. Hierzu kömmt auch noch ein nicht wenig bedeutender Vortheil, dieſer iſt, daß man beym Abbacken ſolcher, einen hohen Grad der Reifung erlangten Pflaumen, weit weniger Holz und Zeit bedarf, als bey weniger reif gewordenen, weil jene geſchwinder trocken werden. —

Nur dann iſt man mit dem Abbacken der Pflaumen übel daran, wenn während der Zeit des völligen Reifwerdens viel Regenwetter einfällt, weil die reifen Pflaumen alsdenn wie bekannt, aufzuſpringen pflegen, und dann entweder zu faulen anfangen, oder von den Bäumen fallen. — Bey ſolchen Umſtänden kann man freylich die gegebenen Regeln nicht beobachten, oder die Pflaumen länger auf den Bäumen hängen laſſen, ſondern man muß das Abbacken derſelben ſo viel als möglich zu beſchleunigen ſuchen.

Wie man aus unſern einheimiſchen Pflaumen Prunellen bereiten könne.

§. 596.

Wenn wir von unſern Pflaumen Prunellen bereiten, dieſe den franzöſiſchen gleich machen, und das Geld für ſolche ausländiſche Pflaumen oder Prunellen im Beutel behalten wollen, ſo können

wir dieſes eben ſo gut wie die Franzoſen bewerkſtelligen, in ſo ferne wir die hierbey nöthigen Vorſichten und Regeln anwenden, und dieſe beſtehen in folgenden:

Wir müſſen hierzu die ſchönſten und größten auch die höchſte Reife erlangten Pflaumen, und zwar ſolche auswählen, deren Steine ſich vom Fleiſche gut ablöſen laſſen; denn diejenigen deren Fleiſch feſte an den Steinen ſitzt, und von denen beym Herausnehmen der Steine allezeit ein guter Theil des Fleiſches daran hängen bleibt, dieſe können nicht hierzu angewendet werden; es iſt nicht genug, daß beym Aufſchneiden und Herausnehmen der Steine, vieles und ſehr gutes Fleiſch und Saft verlohren geht, ſondern es iſt auch mit weit mehr Mühe und Zeitverluſt verbunden.

Iſt man nun mit ſchönen großen Pflaumen von vorgedachter Art verſehen, und hat dieſe auf den Baume auch recht reif werden laſſen, ſo müſſen ſie zuerſt von ihrer Schale oder Haut befreyet werden, welches man auf zweyerley Art alſo bewerkſtelligen kann: Entweder man begießt die hierzu beſtimmten Pflaumen mit etwas heißem Waſſer, oder aber man läßt die völlig reifen Früchte mehrere Tage im Hauſe an einem trockenen Orte aufm Strohe liegen, da ſie ſodann, wenn ſie ſo zu ſagen ein wenig welk geworden ſind, auf eine ſehr leichte Art von der ſie umgebenden Haut befreyet werden können.

Iſt es aber möglich, daß man ſeine Pflaumen auf den Bäumen ſo lange hängen laſſen kann, daß ſie hier etwas welk zu werden anfangen, und ſolches nicht durch Regenwetter oder zu beſorgen-

gender Dieberey verhindert wird, ſo hat man weder das Abbrühen mit heißem Waſſer noch vorheriges Liegen auf Stroh nöthig, ſondern man kann die Pflaumen ſo wie ſie vom Baume genommen werden, ohne Aufſchub und große Mühe von ihrer Haut befreyen. —

Sind die Pflaumen nun enthäutet, ſo nimmt man ein kleines ſcharfes Meſſer zur Hand, macht mit dieſen da wo der Stiel geſeſſen, einen kleinen Einſchnitt, drückt den Kern oder Stein heraus und ſtreicht die Oefnung wieder zu, ſo ſind ſie zum Trockenmachen fertig.

Von trocknen der Prunellen.

§. 597.

Beym trocknen der Prunellen hat man in Anſehung der zu gebenden Hitze noch mehrere Behutſamkeit nöthig als bey dem gewöhnlichen Abbacken der Pflaumen, denn wenn die Hitze im Anfange zu ſtark ſeyn ſollte, ſo würden ſie ſtatt zu trocknen, braten, und gar viel des beſten Saftes davon verlohren gehen, folglich muß man ſie nur in mäßige Wärme bringen, damit ſie nach und nach abwelken und ſo zu ſagen erſt wiedet eine friſche Haut bekommen.

Es iſt bereits oben geſagt worden, daß man gutes Obſt, worunter auch gute oder eine beſſere Art von Pflaumen zu verſtehen, nicht in den Backöfen auf dem bloßem Herde ſondern auf Horden im Ofen abtrocknen müſſe, und dies iſt bey den Prunellen um ſo mehr zu beobachten, und wenn ſie nun auf dieſe fein ordentlich eine neben die an-

dere hingelegt werden, ſo werden ſie vorgedachter⸗maßen in einen nicht zu heiß ſeyenden Ofen hinein geſetzt, und nach und nach getrocknet. —

Wie das gebackene Obſt aufzubewahren.

§. 598.

Es iſt nicht genug daß man Obſt gut abbacken könne, nein, man muß daſſelbe auch gehörig aufzubewahren verſtehen, weil man ſonſt ſtatt Nutzen zu haben, ſich Schaden dadurch verurſachen kann. Das von der Obſtdarre oder aus dem Backofen genommene gut getrocknete Obſt, darf nicht ſogleich in die zur Aufbewahrung beſtimmten Gefäße gebracht werden, ſondern es muß daſſelbe mehrere Tage lang an einen der Luft etwas ausgeſetzten trockenen Orte hingeſchüttet werden, damit es hier vollends ausdünſte oder trockener werde, und am allerwenigſten darf noch nicht völlig erkaltetes oder noch warmes Obſt in ein verſchloſſenes Gefäße gebracht werden, weil ſonſt das Anſchimmeln und Verderben deſſelben unausbleiblich iſt.

Findet man nun daß das der Luft ausgeſtellt geweſene Obſt keine Feuchtigkeit mehr bey ſich hat, ſo kann daſſelbe entweder in gut verwahrte, zu verſchließende Kaſten, oder in deren Ermangelung in gute reine keinen üblen Geruch habende trockne Fäſſer geſchüttet, dieſe mit wohlpaſſenden Deckeln verſehen, und dann jene ſowohl als dieſe an nicht feuchten ſondern trockenen und luftigen Orten, wozu man am beſten eine Bodenkammer erwählen kann, hingeſtellet werden. Das Zu⸗

decken der mit getrockneten Obſte angefüllten Gefäße iſt darum äußerſt nothwendig, damit das Obſt für den Mäuſen und Ratzen in Sicherheit ſey, und von dieſem Ungezieſer weder angefreſſen, noch durch ihren Koth und Urin verdorben werden könne. — Es verſteht ſich übrigens von ſelbſt, daß man jede Sorte von Obſt in einem beſondern Behältniſſe aufbewahren müſſe.

§. 599.

Hätte man um Michaelis herum noch friſche ſchöne Pflaumen auf den Bäumen, und wäre die Witterung ſchon ſo kalt, daß man zu dieſer Zeit einheitzen müßte, ſo kann man jetzt die ſchönſten Prunellen hintern warmen Ofen abtrocknen, wenn die Pflaumen vorher abgehäutet, die Steine herausgemacht, und ſodann an Fäden angereihet aufgehängt werden, nur muß man ſeine Obſtſchnüre öfters unterſuchen und die Pflaumen fortrücken, damit ſie nicht da, wo ſie ſich zuſammendrücken, anfangen zu faulen.

Auf eben dieſelbe Art kann man da, wo man entweder nicht vieles Obſt abzubacken hat, oder beſondere gute Sorten recht ſchöne abtrocknen will, an Schnüren im Herbſt und den ganzen Winter hindurch beym warmen Ofen trocken machen.

Vom Abtrocknen der Aprikoſen und Pfirſchen.

§. 600.

Da ſich die Aprikoſen und Pfirſchen nicht lange im friſchen Zuſtande erhalten laſſen, oder

keine Dauerſpeiſe auf dieſe Weiſe von ihnen erhalten werden kann, ſo pflegt man beyde Sorten durchs Abtrocknen zur längern Dauer zuzubereiten. Die zum Abtrocknen beſtimmten Aprikoſen werden nicht von einandergeſchnitten, ſondern die Steine werden an der Seite herausgedrückt, die Früchte ſodann mit den Fingern breitgedrückt und auf Horden bey gelinder Hitze getrocknet. — Wenn ſie getrocknet ſind, ſo kann man ſelbige in Schachteln zum fernern Gebrauch aufbewahren, und ſie alsdenn zum Tiſchgebrauch mit Zucker und Zimmt abſtoſen, oder Tunken daraus machen, oder auch zur Fülle in Fruchttorten anwenden.

Die Pfirſchen ſind wegen ihres vielen Saftes weniger zum Trocknen geſchickt. Will man aber dergleichen abtrocknen, ſo muß man ſie vorher bey gelinder Wärme in dem Ofen halb abtrocknen laſſen, die Steine ſodann herausnehmen, das Fleiſch platt drücken, wieder auf Horden in den Ofen ſchieben, und ſie beym Herausziehen, wenn ſie noch warm ſind, wieder zuſammen legen und in Schachteln wie die Aprikoſen aufbewahren, und zum Tiſchgebrauch können ſie alsdenn eben ſo wie die Aprikoſen benutzt werden.

Die von den Pflaumen bereiteten Prunellen laſſen ſich auch am beſten in Schachteln gut eingepackt, aufbewahren.

Vom Muskochen.

§. 601.

Außer dem Abbacken des Obſtes pflegt man, wie bekannt, auch verſchiedene Früchte durchs

Kochen in ein Mus zu verwandeln, und ſich dadurch eine zu mancherley Gebrauch nützliche Speiſe auf die folgende Zeit zu bereiten. Die gewöhnlichſten Früchte, welche man in der Haushaltung zum Muskochen anwendet, ſind Kirſchen, Pflaumen und Hollunderbeere, auch allenfalls Birn.

Wie das Kirſchmus zu bereiten.

§. 602.

Zum Kirſchmuſe werden gute ſaure Kirſchen angewendet, und wenn dieſe von ihren Stielen befreyet, und in einem Keſſel übers Feuer geſetzt worden, ſo müſſen dieſelben mittelſt eines hölzernen Rührlöffels oder ſonſtigen Spatels von Holz, fleiſig umgerührt werden, um dadurch das Anlegen oder Anbrennen derſelben am Boden des Keſſels zu verhüten. So wie ſämtliche Kirſchen weich und entzwey gekocht ſind, ſo müſſen ſie vom Feuer genommen und durch einen Durchſchlag gerieben werden, damit Fleiſch und Saft durchgehe, die Steine aber zurückebleiben.

Das ſolchergeſtalt durchgeriebene Mus wird alsdenn aufs neue im Keſſel über gelindem Feuer und ſteten Umrühren, damit es nicht anbrenne, ſo lange geſotten, bis es die gehörige Dicke oder Steifigkeit erlangt hat; denn je ſteifer man daſſelbe einkochen kann, deſto beſſer wird ſolches zur Dauer geſchickt gemacht, und um das Anbrennen zu verhüten, ſo hat man nebſt dem fleißigen und ununterbrochenen Umrühren auf den Boden des Keſſels, mit dem hölzernen Spatel beſonders darauf zu ſehen, daß das Feuer zuletzt, oder wenn das Mus dicke zu werden anfängt, äußerſt gelinde unter dem Keſſel erhalten werde.

Wenn das Mus nun ſteif genug geworden, ſo wird daſſelbe am beſten in hierzu ſchicklichen, mit einer großen Oefnung verſehenen ſteinernen Büchſen, oder ſogenannten Töpfen, welche von Steingut, welche nach dem Füllen und Erkalten des Muſes mit Blaſe und Papier zu verbinden ſind, aufbehalten, und dieſe Gefäße an einem nicht feuchten, ſondern trocknen Orte zum künftigen Gebrauche aufgehoben.

Einige pflegen zuletzt, wenn das Mus dicke zu werden anfängt, etwas klargeſtoßenes Gewürze von Zimmt, Nelken und Zucker darunter zu rühren, andere hingegen würzen und verſüßen daſſelbe erſt beym Gebrauche deſſelben oder bey Tiſche, welches alſo von eines jeden Willkühr abhängt. Der Gebrauch des Kirſchmuſes iſt mancherley; denn theils wird es zur Füllung mancherley Torten und Gebackenen, theils zu Saucen, theils zum Speiſen auf Brod oder Semmel angewendet, und dann vor dem Gebrauche mit Zucker und vorgedachten Gewürzen verſehen, wenn dieſes nicht bereits beym Kochen des Muſes geſchehen ſeyn ſollte.

Pflaumenmus.

§. 603.

Pflaumenmus pflegt man auf zweyerley Art zu verfertigen, nämlich mit oder ohne die Schalen, da denn das letztere allerdings den Vorzug verdient und dieſes beſſere Mus wird alsdenn nicht allein zu verſchiedenen Backwerke und Saucen verwendet, ſondern auch zum Brode geſpeiſt, ſo wie das erſte mit Schalen mehr zur Speiſe für das

Geſinde angewendet wird. Ferner, ſo wird das Pflaumenmus auch entweder mit oder ohne Hollunderbeere oder deren Saft gekocht, und dieſer Saft wird dießfalls mit darunter gekocht, um dem Muſe nicht allein eine ſchönere ſchwarze Farbe zu verſchaffen, (weil das Mus ohne Hollunderſaft ſehr roth ausfällt), ſondern daſſelbe dadurch zugleich dauerhafter zu machen.

Wenn man gutes, wohlſchmeckendes und dauerhafteres Pflaumenmus bereiten will, ſo iſt es auch nothwendig, daß man hierzu keine ſchlechten rothen, ſondern ſchöne und recht vollkommen reifgewordene Pflaumen anwende.

Um Mus kochen zu können, ſo wird hierzu ein nach der Menge deſſelben proportionirter kupferner Keſſel erfordert, wozu ſich freylich ein feſtſtehender oder eingemauerter am beſten ſchickt, wie man dergleichen in großen Haushaltungen mehrentheils zu haben pflegt, weil man auf dieſe Weiſe beym Kochen des Muſes weit mehreres Holz als bey einem andern über freyem Feuer ſtehendem Keſſel erſpahren kann. Das zweyte hierzugehörige Inſtrument beſtehet in einem hölzernen ſogenannten Rührſcheite oder Spatel, welches ohngefähr die Geſtalt eines Schiffsruders hat, und unten ganz rund ſeyn muß, damit man mit dieſen das Mus von dem Boden auf- und abrühren, und das Anlegen und Anbrennen deſſelben auf dem Boden des Keſſels verhüten könne.

Pflaumenmuß ohne Schalen mit Hollunderſaft.

§. 604.

Die Hollunderbeere müſſen vorher von ihren

Stielen befreyet, in den Keſſel gethan, eine gute Stunde lang gekocht, abgeſchäumet, und damit die Schalen und noch darunter gebliebenen Stiele davon kommen mögen, der Saft alsdann durch ein Sieb geſchüttet, und dieſer wieder in den Keſſel zum Kochen gethan werden. Die von ihren Steinen befreyeten Pflaumen muß man vorher in einem hölzernen Faſſe vermittelſt eines Stampfeiſens ſo klein als möglich ſtampfen laſſen, weil ſich dieſe klar gemachten Pflaumen weit eher zu Muſe kochen laſſen, als wenn die aufgeſchnittenen Pflaumen ganz in den Keſſel gethan werden. — Iſt dieſes geſchehen, ſo werden ſie zu dem gekochten Hollunderſafte in den Keſſel geſchüttet, und dann unter ununterbrochenem Rühren gekocht, und damit das Anbrennen des Muſes verhütet werde, ſo iſt das ſtete Rühren nicht allein hinreichend, ſondern die zum Kochen angeſtellte Perſon muß auch während dem Rühren darauf Acht haben, daß ſie ihren Spatel= oder Rührſcheid immer ſo auf den Boden des Keſſels hin und her führe, daß immer eine Stelle des Keſſelbodens um die andere gut getroffen werde, oder kein Fleck unberührt bleibe, weil ſonſt das Anbrennen des Muſes an den nicht gut getroffenen Stellen des Bodens unvermeidlich iſt. — Um aber das gute und fleißige Umrühren nachher nicht vergeblich zu machen, ſo muß auch das Feuer alsdann, wenn das Mus dicke zu werden anfängt, nur ganz gelinde unter dem Keſſel erhalten werden.

Da nun aber das Mus ohne Schalen ſeyn ſoll, ſo muß daſſelbe, wenn es ziemlich klar gekocht, aber noch flüſſig genug iſt, durch ein Sieb in ein untergeſetztes Gefäß durchgerieben werden, damit die Schaalen im Siebe zurückbleiben mö=

gen. Dieſer durchgeriebene Saft wird hierauf ſteif eingekocht. Will man die ſchwarze Farbe des Muſes noch vermehren, ſo muß man eine Parthie ganze grüne Wall- oder Welſche Nüſſe in den durchgeriebenen Saft der Pflaumen thun, und dieſe mit kochen laſſen. Dieſe Nüſſe läßt man beym Herausnehmen des Muſes aus dem Keſſel unter dem Muſe; denn die Kerne dieſer Nüſſe werden alsdenn beym Gebrauch oder Speiſen des Muſes von vielen Perſonen geliebt und geſpeiſet.

Ferner, ſo pflegt man auch zuletzt, wenn das Mus dicke zu werden anfängt, etwas feingeſtoßenen Zimmt und Nelke darunter zu rühren; und wer ein Liebhaber von Zitronengeſchmack iſt, der läßt zugleich auch etwas ganz klein gehackte friſche Zitronenſchalen mit darunter thun, jedoch müſſen dieſe nur erſt hinein kommen, wenn das Mus bereits gut iſt, und in die Gefäße gefüllt werden ſoll; denn wenn dieſe Schalen mit gekocht werden, ſo theilen ſie dem Muſe etwas Bitterkeit mit. Da die lange Dauer des Muſes davon abhängt, wenn daſſelbe recht ſteif gekocht worden, ſo muß man dieſes alſo zu beobachten ſuchen.

Da man übrigens beym Kochen des Pflaumenmuſes mit Schalen und ohne Hollunderbeere in allem (bis auf das Durchrühren) eben ſo verfährt, ſo iſt es nicht nöthig, hierüber weiter etwas zu ſagen, ſondern nur noch vom Aufbewahren des Muſes etwas zu gedenken übrig.

Vom Aufbewahren des Pflaumenmuſes.

§. 606.

Man kann das Pflaumenmus entweder in

kleinen hierzu ſchicklichen ganz reinen Fäſſern, oder aber in großen ſteinernen Töpfen, je nachdem man viel oder wenig hat, aufbewahren, wobey man aber nachfolgendes zu bemerken hat:

Die mit Mus zu füllenden Gefäße werden, wenn ſie vollgefüllt worden, in den erſten Stunden nach dem Füllen etwas gerüttelt, damit ſich das Mus theis an den Wänden derſelben an, theils ſonſt beſſer zuſammen ſetze, und die Gefäße alsdenn mit mehrerem Muſe vollends voll gemacht werden können. Um aber die Dauer des Muſes zu befördern, ſo muß man die Gefäße, nachdem das Mus gehörig erkaltet iſt, wohl verwahren oder zumachen, und dieß geſchiehet am beſten, wenn die ganze Oberfläche des Muſes mit zerlaſſenem Peche, wie man zum Pichen der Biergefäße anwendet, übergießt, ſo, daß aller Zugang der Luft dadurch abgehalten werde.

Die ſolchergeſtalt verwahrten Gefäße dürfen weder in Kellern noch ſonſt an feuchten Orten hingeſtellt werden, weil die Feuchtigkeit die Dauer des Muſes verhindern und ſchimmlicht machen würde, und man geht daher am ſicherſten, dieſe Gefäße in eine trockene und luftige Kammer auf den Boden des Hauſes hin zu ſtellen.

Iſt das Mus bey der Bereitung recht ſteif eingeſotten und gut aufbewahrt worden, ſo kann es ein bis zwey Jahre gut aufbehalten werden, welches beſonders alsdann ſehr nützlich iſt, wenn in den folgenden Jahren die Pflaumen mißrathen, und kein friſches Mus geſotten werden kann; jedoch wird es auch nothwendig, daß man ſein länger aufzubehaltendes Mus unterſuche, ob daſſelbe

noch gut von Geſchmack oder nicht ſchimmlich geworden ſey. Sollte man nun bey der Unterſuchung eins oder das andere bemerken, ſo muß der Schimmel behutſam und völlig rein davon abgenommen, und das Mus, ſo bald als thunlich, in der Haushaltung verbraucht werden. Geſetzt aber, man könnte wegen Mangel an Pflaumen in dieſem Jahre kein friſches Mus bereiten, und man wollte gleichwohl von dem alten mit Schimmel verſehenem Muſe noch etwas auf die Zukunft aufbewahren, ſo iſt es ſchlechterdings nothwendig, daß das von allem Schimmel aufs beſte gereinigte Mus, mit etwas friſchen Hollunderſafte, welcher aber vorher, wie bereits oben gedacht worden, von Schalen und Stielen gereiniget, gekocht und abgeſchäumt worden, aufs neue vermiſcht, und wiederum ganz ſteif, unter den oben bemerkten Vorſichten, eingeſotten, nachher nach der gegebenen Vorſchrift in die Aufbewahrungsgefäße gebracht, und dieſe an einen trockenen Ort hingeſtellt werden, wo es ſodann noch auf das folgende Jahr zum Gebrauche aufbehalten werden kann.

Hollundermus.

§. 606.

Das Hollundermus wird nicht allein ſeiner Tugenden wegen zum Schweißtreiben und Zertheilung ſtockender Säfte, ſo wie in mehrern Fällen, als eine Arzney gebraucht, ſondern von manchen Perſonen auf dem Lande auch, ſtatt andern Muſes, zum Brode gegeſſen, in welchem letztern Falle aber, oder wenn es zur Speiſe gebraucht werden ſoll, wird das Mus nicht ſo dick eingeſotten, als wenn daſſelbe lange aufbehalten werden ſoll.

Man erwählt hierzu recht reif und ſchwarz gewordene Hollunderbeere, befreyet ſie von ihren Stielen, läßt ſie alsdann einige Zeit im Keſſel aufſieden, ſchäumet ſie ab, ſchlägt dieſelben durch ein Sieb, damit die Schalen zurück bleiben, dann aber unter fleißigem Umrühren ſteif eingekocht, und in hierzu ſchicklichen ſteinernen Töpfen, wohl verwahrt, an einem trockenen Orte aufbehalten.

Birnenmus.

§. 607.

Birnenmus pflegt man auch bisweilen auf dem Lande zu kochen, und ſolches dem Geſinde ſtatt der Butter zur Speiſe zu reichen; allein dieſe Art Mus iſt von keiner langen Dauer, ſondern es muß bald nach einander weggegeſſen werden, weil es dem Schimmlichtwerden gar ſehr ausgeſetzt iſt. Man erwählt hierzu mehrentheils ſolche Birnen, welche bald teigig zu werden pflegen, und um dieſem Birnenmuſe einen annehmlichern Geſchmack beyzubringen, ſo werden etwas Pflaumen und Hollunderſaft mit darunter gekocht.

Beym Kochen des Birnenmuſes verfährt man übrigens eben ſo, wie beym Pflaumenmuſe geſagt worden, folglich bedarf es hier keiner Wiederholung.

Siebenzehntes Kapitel.

Vom Backen des ſogenannten Hausbackenen Brodes.

Vorerinnerung.

§. 608.

Da das liebe Brod unſer beßtes Geſchenk von Gott iſt, ohne welches uns auch die allerbeſten Speiſen nicht ſchmecken und gut gedeyhen, und in welchen ſo viel Seegen liegt, daß uns daſſelbe niemals, ſo wie alles Fleiſch und andere Speiſen, zum Ekel wird, ſondern daſſelbe einen Tag wie den andern mehreremale genießen können, mithin ganz unſchätzbar iſt, und allen übrigen Speiſen vorgezogen zu werden verdient; ſo glaube ich auch, daß es einer angehenden Hausmutter ihre erſte Pflicht, und ſogar Sorge ſeyn muß, ein gutes ſchmackhaftes und geſundes Brod zu bereiten, ehe ſie andere gute ſchmackhafte Speiſen zubereitet, und daher ſoll auch eine Anweiſung zum Brodbakken hier beygefügt werden.

In großen Städten iſt zwar das eigene Backen des Brodes nicht ſo gemein, weil hier viele Familien ihr Brod von dem Becker zu kaufen pflegen; allein deſſen ungeachtet giebt es auch in ſolchen Städten viele gute Hausmütter, welche ihr Brod ſelbſt zubereiten, oder unter ihrer Aufſicht zubereiten, und ſolches alsdenn bey den Beckern backen laſſen. — Auf dem Lande hingegen, ſo wie auch in den kleinen Städten, iſt es faſt in allen Häuſern eingeführt, beſonders auf dem Lande, daß die Hausmütter ihr Brod entweder ſelbſt, oder durch ihre Untergebenen zubereiten laſſen. —

So gemein nun aber das Brodbacken in den Häuſern iſt, und das Brod eine unſerer Hauptnahrung ausmacht, worauf eine Hausmutter alſo ihre größte Sorgfalt verwenden ſollte, ſo wenig verfahren gleichwohl viele Hausmütter dabey nach guten Grundſätzen, und man findet leider in den mehrſten Städten und Dörfern wenig gutes, ja, in ſehr vielen Haushaltungen ganz elendes Brod; daher denn auch viele alte und junge Leute mit mancherley Krankheiten geplagt werden, und wovon man die Urſachen nach genauer Unterſuchung in dem ſchlechten Brode fand. Weil nun das Brod unſer tägliches und Hauptnahrungsmittel iſt, ſo kann ſich eine Hausmutter gewiß ſehr verdient machen um ihr Haus, wenn ſie daſſelbe mit recht gutem Brode verſorget.

Ein gewiſſer Hausvater ſagte öfters mit Recht zu ſeinen Freunden: „Ich habe eine gute Hausmutter; denn ſie hat immer gutes Brod, gutes Bier, gute Butter, und guten Käſe, und wer

ſolches nicht von ſeiner Hausmutter ſagen kann, über den bin ich weit weg.“

In dieſem Kapitel wird nicht von weißem Brode, ſondern blos von unſerm ſogenannten Hausbackenen Brode, welches aus purem Korn oder Roggen, ohne andern Zuſatz, gebacken wird, die Rede ſeyn. — Daß aber auch unter dieſem Hausbackenen Brode wiederum ein Unterſchied in Anſehung der mehr oder wenigern Weiße deſſelben iſt, iſt eine bekannte Sache; allein dieß hängt nun von jeder Hausmutter ab, ob ſie ihr Korn mehr oder weniger will ausmahlen laſſen, und ob man lieber etwas weißes als ſchwarzes Brod zur Speiſe haben will; die Bereitungsart bleibt übrigens völlig gleich. So viel iſt aber ausgemacht, daß etwas ſchwarzes Roggenbrod ſeinen guten Geſchmack und Kraft weit länger behält, als weißes; denn wenn letzteres nur eine oder mehrere Wochen alt geworden iſt, ſo hat es ſeine Kraft und Geſchmack faſt gänzlich verlohren, und iſt ſo zu ſagen wie Holz geworden; dahingegen ſchwarzes Brod immer noch kräftig und gut ſchmeckt, wenn daſſelbe auch noch ſo alt geworden iſt. Zum Beyſpiele kann man den weltbekannten weſtphäliſchen Pumpernickel aufſtellen; denn dieß ſehr grobe und ſchwarze Brod hat auch dann noch einen kräftigen Geſchmack, wenn es ganz hart und Jahre alt geworden iſt.

In manchen Häuſern findet man wirklich ſo ſchönes und wohlſchmeckendes Brod, daß man ſich ſo zu ſagen in dem ſo gutſchmeckendem Brode nicht ſatt eſſen kann; dieß iſt alſo ein Beweis, daß ſich manche Hausmütter ſehr gut auf das Brodbacken verſtehen.

Von der Beſchaffenheit des zum Brodbacken nöthigen Mehles.

§. 609.

Das erſte, um gutes Brod zu erhalten, iſt, daß man gutes Mehl habe, und gutes Mehl erhält man von ſchönen, wohl aufbewahrten, nicht dumpfig gewordenen, von allerley Zuſatz, als Rade, Treſpe, Vogelwicken ꝛc. befreyeten oder ganz reinem Getreide; denn wenn ſich dergleichen Zuſätze unter dem Korne befinden, ſo wird das Brod mehr oder weniger ſchlecht, theils ſehr ſchwarz, theils flüſſig und ungeſund, je nachdem ſich mehr oder weniger von gedachten Körnerarten darunter befinden; mithin muß auch der Hausvater darauf Bedacht nehmen, daß das Getreide wohl gereiniget werde, damit er ſeiner Gattin gutes fehlerfreyes Mehl in die Haushaltung liefern könne. Wer aber genöthiget iſt, ſein Brodkorn zu kaufen, der muß allezeit reines Getreide dem unreinen vorziehen, wenn jenes auch etliche Groſchen theurer bezahlt werden muß. Zweytens, wenn das Korn in die Mühle geſchafft werden ſoll, und es iſt ſehr ausgetrocknet oder hart, ſo wird daſſelbe mit Waſſer etwas angefeuchtet, und zwar ſo, daß wenn man hineingreifet, die Körner an den Fingern hängen, ſodann eingeſackt, und ungefähr vier und zwanzig Stunden ſtehen gelaſſen, ehe es nach der Mühle gebracht wird. Hat das Korn vielen Staub bey ſich, ſo thut man wohl, daſſelbe vor dem Anfeuchten mittelſt der Kornfege davon zu befreyen. Jetzt kommt es auf den Liebhaber an, ob man mehr etwas weißes oder ſchwarzes Brod liebt, und im erſten Falle

wird das Korn nicht ſo rein ausgemahlen, ſondern es bleibt etwas mehr in den Kleyen, ſo daß man von einem Dresdner Scheffel im erſten Falle ungefähr 10 — 12 Pfund, und im letztern 7 — 8 Pfund Kleyen erhält. Man hat aber in der Mühle auch darauf Acht zu haben, daß das Korn nicht auf friſch geſchärfte Steine geſchüttet, und dadurch Sand unter das Mehl gebracht werde, ſondern der Müller muß auf ſolchen Steinen zuerſt für das Vieh ſchroten oder Heckerling oder Kleyen auf die Mühle ſchütten, damit dadurch der Sandſtaub von den Steinen weggeſchafft wird. Dieſer Betrug der Müller iſt beſonders an ſolchen Orten gewöhnlich, wo die Mühlwage eingeführt iſt, oder wo das auf die Mühle gebrachte Getreide zuerſt gewogen, und dann das Mehl wieder gewogen werden muß. Außer dem Betruge am Gewichte, leidet die Geſundheit der Menſchen von dem Steinmehle gar ſehr. Ja, man hat mehrere Beyſpiele, daß ganz gewiſſenloſe Müller ſogar mit Fleiß feinen Sandſtaub unter das Mehl gemiſcht haben, um das beſtimmte Gewicht dadurch heraus zu bringen. — Mir iſt ſelbſt ein dergleichen Pflichtvergeſſener Müller bekannt geweſen, welcher gedachte Betrügerey ſo weit trieb, daß man den Sand beym Eſſen des Brodes ſogar zwiſchen den Zähnen ſpüren konnte.

Von der Menge des zu erhaltenden Mehles von einem Scheffel Korne.

§. 610.

Eine gute Hausmutter muß auch wiſſen wie viel Mehl ſie von einem auf die Mühle geſchickten Scheffel Korn erhalten muß. An ſolchen Orten

wo die Mühlwage nicht eingeführt iſt, oder das Korn auf, und das Mehl von der Mühle nicht gewogen wird, da behilft man ſich gewöhnlich mit dem Meſſen des von der Mühle zurück erhaltenen Mehles, welches allerdings nicht ſo ſicher iſt als das Wiegen deſſelben: denn in der Art das Mehl in das Viertel oder den Scheffel zu bringen, iſt ein großer Unterſchied, wodurch Unwiſſende gahr ſehr betrogen werden können. Z. B. ſo iſt es ein nicht geringer Unterſchied wenn das Mehl mit der Hand oder mit einer Schaufel in das Maas gethan, oder wenn daſſelbe nur nach und nach ganz locker aus dem Sacke darein geſchüttet wird; denn im erſtern Falle wird das Maas allezeit mehr Mehl in ſich faſſen als im letztern. — Man kann übrigens als ziemlich gewiß annehmen, daß man mit ſammt der Kleyen $\frac{1}{3}$ mehr am Maaſe erhalten müſſe als das Korn am Maaſe betrug, wenn das Mehl ordentlich gemeſſen und nicht mit Vortheil in das Gemäſe eingelockert wird.

Weit ſicherer geht man allerdings, das Getraide und Mehl nach dem Gewichte zu beſtimmen, oder das Korn vor dem Mahlen, und das Mehl davon alsdann zu wiegen, weil bey dem Meſſen immer Unordnung vorgehen kann; denn ſelbſt friſches und altes Mehl giebt im Meſſen allezeit einen beträchtlichen Unterſchied. — Es iſt aber auch jedem Landwirthe bekannt, daß das Korn nicht von gleicher Güte und Schwere iſt, folglich kann daſſelbe auch nicht gleich viel Mehl nach dem Gewichte geben; denn ſo hat man z. B. Proben genug angeſtellt, und gefunden, daß ein Dresdner Scheffel von manchen Korne ohngefähr 140 Pfund gewogen, anderes und beſſeres hingegen der Scheffel eben deſſelben Maaſes 160 — 170

Pfund ſchwer befunden worden, und von einem Scheffel erſter Schwere, nach Abzug der Metze ohngefähr von 8 Pfunden, und 4 — 5 Pfund für Staubmehl gerechnet, ohne die Kleyen 108 Pfund Mehl erhalten, dahingegen von 1 Scheffel Korn von 160 Pfunden, nach Abrechnung der Metze, Staubmehl und Kleyen 126 — 128 Pfund Mehl bekommen hat.

An ſolchen Orten wo die Mühlwage nicht eingeführt iſt, dürfte manchem das Wiegen ſeines Getraides etwas beſchwerlich vorkommen: wenn man keine eigene große Wage und Gewichte hierzu hat, wie dies wohl der Fall in den mehreſten Wirthſchaften, beſonders in kleinen iſt; allein eine große Wage und vieles Gewichte iſt hierzu nicht ſchlechterdings nothwendig, denn es iſt nicht nöthig einen ganzen Scheffel Korn zu wiegen, ſondern es iſt hinreichend wenn man ¼ oder ½ Metze davon wiegt, und daraus kann man alsdenn die Schwere des ganzen Scheffels gar leichte beſtimmen. Dieſe an und für ſich kleine Mühe, wird durch die Menge des in einem Jahre zu verbrauchenden Getraides gar reichlich bezahlt. — Soll es aber ganz zuverläſſig ſeyn, ſo muß man das Mehl ganz wiegen.

Es iſt aber nicht genug daß man ſein Korn ein für allemal gewogen habe, um die Schwere eines Scheffels zu allen Zeiten hiernach beſtimmen zu wollen; dadurch würde man ſich ſehr irren; denn alles Getraide es mag ſelbſt erbauet oder gekauft werden, iſt nicht alle Jahre von gleicher Güte und Schwere; und ſo wird auch das Getraide von einem Jahre mit dem Alter immer ſchwerer, weil es ſodann immer mehr ausgetrocknet iſt, und die Körner alſo dem Maaſe nach ei=

nen engern Raum einnehmen, folglich muß man allezeit etwas von ſeinen Korne wiegen, wenn daſſelbe zur Mühle geſchaft werden ſoll. Dasjenige Getraide welches dem Maaſe nach anderm Getraide gleich iſt, aber mehr am Gewichte hat, iſt allezeit um deſto beſſer, je ſchwerer es iſt, es nimmt alsdenn auch mehr Waſſer an, und giebt mehr Brod als das leichtere und doch im Maaſe gleiche Korn. Altes ausgetrocknetes Korn giebt $\frac{1}{10}$ mehr Mehl als neues Korn.

Wie viel Brod aus dem Mehle erlangt werden könne.

§. 611.

Es iſt nicht genug daß eine Hausmutter wiſſe wie viel ſie Mehl aus einem Scheffel Korn erhalten könne, ſondern es iſt auch in mancherley Betracht nöthig, daß ſie weiß wie viel ſie daraus Brod bekommen müſſe. In wohl eingerichteten Haushaltungen pflegt man z. B. zur Speiſung des Geſindes einen gewiſſen Etat zum Brodkarne anzunehmen, und dann iſt es ſehr gut, wenn die Hausmutter nicht alleine weiß wie viel ſie Mehl erhält, ſondern ſie muß auch zu berechnen wiſſen wie viel Pfund Brod daraus gebacken werden können; denn ſo treten in Wirthſchaften auf dem Lande häufig die Fälle ein, daß außer dem ordinairen Geſinde viele Tagelöhner geſpeiſet werden müſſen, von denen jede Perſon täglich gewiſſe Pfunde an Brode erhält oder erhalten muß, und dann kann ſie gar leichte berechnen, wie lange ſie mit einem Gebäcke zu einer gewiſſen Anzahl Menſchen ausreichen könne. Sie muß aber ihr Brodbacken auch ſo einzurichten wiſſen, daß zu allen Zeiten altbackenes

Brod vorhanden ſey, und das friſch gebackene Brod nicht ſogleich angegriffen werden dürfe; denn ſonſt würde ſie in ſolchen und mehrern dergleichen Einrichtungen gar ſehr fehlen, wenn ſie nicht wüßte wie viel ſie Mehl und wiederum wie viel ſie Brod aus dieſem erhalte.

Man nimmt zwar gewöhnlich an, daß 3 Pfund Mehl 4 Pfund Brod geben; allein mehrere Verſuche haben gelehret, daß dies Verhältniß nicht als ganz beſtimmt angenommen werden könne, ſondern daß noch mehrere Ausbeute zu erhalten ſey. Z. B. von 100 Pfund Mehl, welches mit 60 Pfund Waſſer eingeteiget worden, erhielt man 140 Pfund gutes ausgebackenes Brod, alſo mehr als 4 Pfund Brod von 3 Pfund Mehl, und wovon alſo ohngefähr $\frac{1}{3}$ eingebacken war. Andere haben aus eben der gedachten Quantität Mehl nur 100 und etliche 30 Pfund, und wiederum andere aus 100 Pfund Mehl 100 und etliche 40 Pfund gutes Brod erhalten.

Die Urſache der Verſchiedenheit liegt theils in der Verſchiedenheit des Mehles ſelbſt, theils in dem mehr oder wenigern Guß, denn altes kernigtes Mehl giebt mehr Brod als neues, beydes mehr im Sommer als im Winter, und wenn etwas mehr Waſſer hinzu gegoſſen wird als eigentlich bey hausbackenen Brode ſeyn ſoll, ſo erhält man zwar etwas mehr Brod an Gewichte, dagegen iſt daſſelbe lockerer und ſchwammigter, und ſättiget nicht nur weniger als gutes derbes Hausbackenes Brod, ſondern es hält auch bey arbeitſamen Leuten nicht ſo lange wieder. — Man darf alſo nicht auf den Einfall kommen für das Geſinde durch einen ſtarken Zuguß von Waſſer mehr

am Gewichte heraus zu bringen, weil man anſtatt zu gewinnen, dadurch verlieren würde, indem von lockern Brode weit mehr gegeſſen wird als von derben, auch bey arbeitſamen Leuten der Magen eher wieder leer wird als von derben Brode, und überdieſes verliert ſchwammiges Brod weit mehr am Gewichte wenn daſſelbe austrocknet, als ein feſtes Brod. Auf 100 Pfund Mehl, iſt 60 Pfund Waſſer immer eine gute Proportion, wobey das Brod weder zu ſchwammig noch zu feſte wird.

Von einen Dresdner Scheffel guten ausgetrockneten Korne, welches ohngefähr 100 und etliche 50 — 60 Pfund wiegt, kann man, wenn auch das Mehl nicht ganz friſch verbacken wird, ſondern erſt einige Zeit gelegen und gut ausgetrocknet iſt, bey gehöriger Vermiſchung mit Waſſer guten Säuern und Knäten immer auf 100 und etliche 60 — 70 Pfund gutes hausbackenes und ausgebackenes Brod rechnen.

Ferner, ſo iſt es nicht alleine gut das Mehl von der Mühle nicht gemeſſen ſondern gewogen zu nehmen, oder nach den Gewichte zu kaufen, ſondern es iſt auch allezeit beſſer und ſicherer, wenn eine Hausmutter das Mehl zum Backen nach dem Gewichte und nicht nach dem Maaſe nimmt.

Von Aufbewahrung des Mehls, und Verbeſſerung des verdorbenen.

§. 612.

Eine gute Hausmutter muß auch dafür Sorge tragen, daß allezeit altes Mehl zum Backen vor-

räthig im Hauſe ſey, folglich daß ſie immer zur rechten Zeit, wenn die Mühlen nicht zu ſehr beſetzt ſind, oder das Waſſer knap iſt, in gehöriger Quantität einmahlen laſſe, und nicht wie viele ſorgloſe unwirthſchaftliche Hausmütter thun, kurz vorher ehe ſie backen wollen, erſt einige Scheffel Getraide zur Mühle ſchicken, öfters gar darauf warten, und ſodann friſch von der Mühle weg verbacken, auch wohl gar das Brod friſch vom Ofen weg anſchneiden, und dem Geſinde auftiſchen, weil, wie bereits oben erinnert worden, dergleichen Mehl nicht allein weniger und nicht ſo gutes Brod giebt, ſondern von friſchen Brode auch wenigſtens noch einmal ſo viel gegeſſen wird als von altbackenen, mithin dergleichen Verfahren wider alle gute Wirthſchaft iſt.

Da aber das von der Mühle kommende Mehl mehrentheils feuchte iſt, (beſonders wenn das Korn vor dem Mahlen angefeuchtet worden) ſo nimmt eine gute Wirthin auch den Bedacht dahin, daß das Mehl erſtlich nicht lange in den Säcken ſtehen bleibe und ſich brenne, klümprich und dumpfig werde und verderbe, ſondern alſobald in den geräumigen Mehlkaſten ausgeſchüttet, ſo dünne als möglich ausgebreitet, und dann wöchentlich ein paarmal im Kaſten mit einer Mehlſchaufel durchgeſtochen oder gewendet, und dieß beſonders im Anfange damit das feuchte Mehl austrockne und nicht anlaufe oder dumpfig werde, welches bey Unterlaſſung dieſer Arbeit, beſonders im Sommer bey großer Wärme gar leichte geſchiehet, dabey muß ein ſolcher Mehlkaſten auch an einem luftigen freyen Orte ſtehen, auch im Anfange offen gelaſſen werden, damit die im Mehle ſteckende Feuchtigkeit deſto leichter ausdünſten könne.

Iſt man aber geſonnen eine ſtarke Quantität Mehl (wie es in großen Wirthſchaften auf dem Lande oft nöthig und nützlich iſt,) zu mahlen und in Kaſten oder großen Fäſſern eine Zeitlang aufzubewahren, damit daſſelbe zum Backen nützlicher verwendet werden könne; ſo geht man ſicherer, das Korn, wenn es in die Mühle geſchaft werden ſoll, nicht anzufeuchten, ſondern trocken zu mahlen, damit das Mehl nicht ſo feuchte nach Hauſe gebracht werden dürfe; aber deſſen ohngeachtet muß das Mehl anfänglich wie oben gedacht, öfters umgeſtochen werden.

Geſetzt aber man wollte dennoch das Korn gleich vor dem Mahlen anfeuchten, und ſich in ſeiner Haushaltung einen guten Vorrath, oder ein kleines Mehl-Magazin anlegen, um zu allen Zeiten ein gutes ſchmackhaftes und geſundes Brod zu haben, ſo verfahre man damit alſo: So wie das Mehl aus der Mühle gebracht wird, ſo bringe man daſſelbe auf einen luftigen Boden, wo Luft und Sonne durchſtreichen kann, ſchütte es hier dünne auseinander, reibe alle etwa ſchon darinnen befindlichen Klümper recht klar, und wende es öfters bis das Mehl recht trocken geworden, und dann kann daſſelbe ohne Gefahr in Käſten oder Fäſſern an trockenen Orten, z. B. auf'n Boden lange Zeit gut aufbehalten werden. Noch beſſer iſt es, wenn man das Mehl auf dem Boden ordentlich durchſiebt, und wenn Klümperchen darinnen ſind, welche im Siebe zurücke bleiben, dieſe beſonders ſchüttet, dieſe recht kleindrückt oder völlig klar macht, und dann ebenfalls recht trocken werden läßt, und endlich alles Mehl, wenn es vollkommen ausgetrocknet iſt, auf vorgedachte Art aufbewahrt, oder wie mans in Magazinen zu ma-

chen pflegt, in Fäſſer einſtampft, dieſe, wenn ſie voll ſind, zuſchlägt, und nun auf den trockenen Boden liegen läßt, ſo kann man ſein Mehl auf viele Jahrelang gut und vor aller Verderbniß aufbewahren.

Dieß Mittel kann bey großen Landgütern, beſonders, wenn es an Abſatz mangelt, mit vielen Vortheil angewendet werden, um ſich bey Mißwachs oder theuren Zeiten in Sicherheit zu ſetzen. Es können auf einen Boden viele Mehlfäſſer übereinander hingelegt und ſo viele Jahre das Mehl gut erhalten werden; denn man kann viel geſiebtes und getrocknetes Mehl in ein Faß recht feſte einſtampfen. Dergleichen eingeſtampftes Mehl muß zwar, wenn ein Faß geöfnet wird, mit Beilen in großen Stücken abgehauen und wieder klargeſchlagen werden, weil ſich's ſehr feſte zuſammen ſetzt, allein dieß ſchadet dem Mehle nichts, ſondern es behält ſeine völlige Güte. Bey einer ſolchen Anſtalt, hat man weder Koſten auf das öftere Umſchippen des Getraides zu verwenden, noch Kornwürmer- und Madenfraß zu befürchten. Was von Wartung und trocknen des Roggenmehles geſagt worden, dieß gilt beym Waizen- und Gerſtenmehle nicht minder. Beyde Sorten müſſen vorher recht ausgetrocknet ſeyn, oder im Mehlkäſten fleißig umgewendet werden, damit ſie nicht dumpfig werden, und keine Sorte von Mehl iſt dem Dumpfigwerden ſo leichte ausgeſetzt, als Gerſtenmehl, daher muß daſſelbe beſonders recht trocken ſeyn, ehe es im Kaſten verſchloſſen wird.

Eine gute ſorgfältige Hausmutter hat allerdings nöthig in dieſem Stücke aufmerkſam zu ſeyn, damit ſie für ſich ſowohl als für ihr Geſinde zu

allen Zeiten fehlerfreyes und geſundes Mehl und Brod erhalte; denn feuchtes in Kaſten oder Fäſſern aufbehaltenes Mehl, ſetzet ſich bald in Klumpen zuſammen, wird dumpfig, endlich gar grünlicht, woraus alsdenn nicht allein ein ſehr übelſchmeckendes, ſondern auch höchſt ungeſundes Brod gebacken wird, und wir haben Beyſpiele in Menge, daß in Theuerungen viele Menſchen blos vom Genuß dumpfig gewordenen Getraides und den daraus gebackenen Brode krank geworden und ihr Leben darüber verliehren müſſen, und das dumpfiggewordene Mehl iſt noch gefährlicher.

Iſt man ja aus Noth gezwungen dumpfiggewordenes Korn zu *mahlen*, ſo bringe man daſſelbe vorher wenigſtens an einen recht luftigen Ort, und laſſe es öfters durchſieben, damit der daran befindliche dumpfige Staub davon komme; denn durch die Luft und den davon abgeſonderten Staub, wird doch die Dumpfigkeit in etwas vermindert. Zu kleinen Portionen kann man ſich der gewöhnlichen Kornſiebe bedienen, zu großen Quantitäten aber ſind die bekannten Kornfegen ſchicklicher, weil es mit dieſen viel geſchwinder verrichtet werden kann.

Gutes reines, und dumpfiggewordenes Korn ſoll man nicht untereinander, ſondern jedes beſonders mahlen, auch das Mehl von beyden nicht untereinander miſchen, um vielleicht das dumpfiggewordene mit dem guten verbeſſern zu wollen; denn da würde man wenig oder nichts dabey gewinnen.

Beſſer iſt es, wenn man beym Brodbacken mit dergleichen verdorbenen Mehle alſo verfährt:

Man nehme von dem ſchlechten Mehle, und ſäuere davon ein, und nehme zum Kneten und Auswürken des Teiges von dem guten; denn durch gute Gährung des eingeſäuerten Mehles gehet viel von dem dumpfigten Geſchmacke des Mehles davon. Doch iſt hierbey noch zu bemerken, daß das Mehl nicht im höchſten Grade dumpfig geworden ſeyn dürfe, oder daſſelbe gar ſchon eine grünlichte Farbe angenommen habe; denn alsdann würde man nicht allein das noch darzu genommene gute Mehl verderben, und ein ſehr übelſchmeckendes, ſondern auch höchſt ungeſundes, ganz unfehlbar Krankheiten hervorbringendes Brod, erhalten, und auf dieſen Fall müßte man ſolch verdorbenes Mehl blos dem Viehe, aber ebenfalls nur in kleinen Portionen, mit an das Futter miſchen, ſonſt könnte man auch den Thieren Schaden dadurch zufügen, oder ihnen das Futter verderben. — Mir iſt ein Beyſpiel bekannt, daß ſelbſt das Vieh ſehr dumpfig gewordenes Mehl nicht freſſen wollte, ſondern ſein Futter ſtehen ließ, und lieber hungerte, oder bloßes Stroh fraß.

Im 68 Stück des Hannöveriſchen Magazins vom Jahre 1772 findet man nachſtehenden Verſuch, dumpfig gewordenes Mehl zu verbeſſern, von Hrn. C. E. Roſenow angegeben. Man nimmt zu einem Scheffel Mehl vier Maaß ſüße Würze, die von der zum Bierbrauen verfertigten Maiſche zuerſt abläuft. Dieſe Würze wird unter beſtändigen Umrühren mit einer hölzernen Kelle in einem hierzu ſchicklichen reinen irdenen oder metallenen Gefäße bis zur Dicke eines Syrups oder Honigs eingekocht, und entweder gleich verbraucht, oder in einem gläſernen oder verglaſurten Gefäße an einem temperirten Orte zum Gebrauche aufge-

hoben; da es denn nach der Erkaltung ganz dick und zähe iſt, ſo daß es ſich auseinander ziehen läßt. So wie nun der auf gewöhnliche Art eingeſäuerte Teig ſo ſtark aufgegangen iſt, daß man ihn verbacken kann, ſo wird dieſe Würze darunter geknetet. Unter dieſer Arbeit fängt der Teig an heftig nachzugähren und aus einander zu fließen. Daher muß man noch ſo viel Mehl darunter kneten, als zur Conſiſtenz des Teiges nöthig iſt. In dieſer Nachgährung ſtößt der Teig alles dumpfigte, muddigte und ſchimmligte Weſen völlig aus. — Wenn der Teig nun noch etwa eine Viertel- oder auch wohl eine halbe Stunde geſtanden und nachgegohren hat, ſo knetet man ihn völlig aus, und verarbeitet ihn zum Verbacken. Bey dem Umrühren der kochenden Würze aber nimmt man ſich in Acht, daß man von den ſich über derſelben an dem Geſchirre angeſetzten und verbrannten Theilen nicht mit unter die Würze miſche. Je weniger man eingekochte Würze zum Einkneten anwendet, deſto länger muß die Nachgährung dauern, ehe ſie durch das Verbacken geſtöret wird. An den Orten, wo recht bitteres Bier gebrauet wird, muß man ſo viel Würze, als man nöthig hat, ehe der Hopfen, oder ein anderes bitteres Mittel zur Würze geſchlagen wird, abzapfen, weil ſonſt der gute Geſchmack des Brodes darunter leiden würde. Der Verfaſſer meynet auch, daß man in Weinländern denſelben Verſuch mit eingekochten Traubenmoſte machen könne, ja, er vermuthet, daß man ebenfalls mit dem Waſſer, worin Baumfrüchte zur Bereitung des Cyders geſotten ſind, Verſuche anſtellen könne, wenn dieſes Waſſer vorher zur Dicke eines Syrups eingekocht worden. — Der Verſuch mit der zuerſt bemerkten Bierwürze iſt mit dumpfig geweſenen Mehle

angeſtellt worden, und man hat daraus ein ſchö- nes und ſchmackhaftes Brod erhalten, dahingegen iſt dasjenige Brod, welches allein ohne Zuſatz ſolcher Würze gebacken worden, äußerſt ſchlecht ausgefallen.

Von Beymiſchung anderer Mehlarten zum Roggenmehle.

§. 613.

Es treten bisweilen Fälle ein, wo man theils zur Verlängerung des Roggenmehls, theils zur Verbeſſerung deſſelben, etwas Mehl von einem andern Getreide oder Körnerfrucht zum Brodbak- ken beymiſcht, z. B. bey der Theurung des Rog- gens, oder wenn das Korn in der Erndte von vie- ler Näſſe ausgewachſen, und daher dieſes Mehl, allein gebacken, ein ſchlechtes, breites, gefloſſenes nud ſchliffigtes Brod giebt, oder, wenn das Rog- genmehl ein wenig angelaufen oder dumpfig ge- worden, oder aber wenn viel Mutterkorn, wel- ches der Geſundheit nachtheilig, unter dem Korne geweſen iſt; alsdenn ſucht man das Roggenmehl durch einen Zuſatz von anderm Mehle etwas zu verbeſſern. Hierzu dient nun unter andern Mehl- arten das Gerſtenmehl am beſten; jedoch darf man von dieſem Mehle auch nicht zu viel beymi- ſchen, weil das davon bereitete Brod ſonſt zu kurz und krümlicht wird, auch in den warmen Sommertagen weit eher ſchimmelt, als reines Roggenbrod. Es iſt hinreichend, wenn man zu drey Theilen Roggenmehl den vierten, oder aller- höchſtens den dritten Theil Gerſtenmehl bey- miſcht. —

Eben ſo pflegt man auch etwas Erbſen mit unter das Korn zu mahlen, und wenn man die Quantität der Erbſen nicht zu ſtark darunter nimmt, ſo bekömmt man nicht allein ein ſehr ſchönes hohes, wohlſchmeckendes, ſondern auch derbes, gut widerhaltendes Brod. Am beſten wird das Brod, wenn man ungefähr unter einen Dresdner Scheffel eine bis anderthalb Metzen Erbſen hinzumiſcht. — Manche nehmen wohl 3 bis 4 Metzen Erbſen unter einen Scheffel Korn; allein dieſe Quantität iſt zu groß, und das davon gebackene Brod bekömmt nicht allein einen etwas grellen Geſchmack, ſondern es wird auch ziemlich ſtrenge, wenn es nur etwas altbacken wird.

Linſen kann man ebenfalls in der vorgeſchriebenen Quantität beymiſchen, und man erhält ſodann auch von dieſen ein gutes und wohlſchmeckendes Brod. —

Hafermehl pflegt man zwar auch mit unter das Roggenmehl zu miſchen und zu backen; allein dieß iſt nur bey Mißjahren oder Theurung als ein Hülfsmittel anzurathen, und man erhält davon nur ein leichtes, auch wenn nur halbwege etwas zu viel Hafermehl untergemiſcht wird, ein ſtrenges und nicht ſehr ſättigendes Brod.

Mehl von Wicken und Pferdebohnen wird auch bisweilen mit unter das Roggenmehl gemiſcht, aber dieſe Mehlarten ſollten nie anders als in der allergrößten Theurung und Noth mit angewendet werden, weil ſie der Geſundheit des Menſchen äußerſt nachtheilig ſind; denn nicht allein, daß dergleichen Brod ſehr ſchwer aufgeht, und ſehr

ſtrengen widrigen Geſchmack bekömmt, ſo liegt daſſelbe auch recht ſchwer im Magen, verurſacht gewaltiges Aufſtoßen, Blähungen und Krämpfe, ſo, daß wer nicht recht robuſt iſt, und dabey ſtarke Leibesbewegung hat, gar leicht in eine übele Krankheit verfallen kann, mithin muß man ſich eines ſolchen Zuſatzes gänzlich enthalten. Manche Landwirthe pflegen aus zu großer Sparſamkeit vor ihr Geſinde oder Fröhner dergleichen Vermiſchung von Wickenmehle machen zu laſſen, um, wie ſie ſagen, dieſen Leuten ein recht derbes widerhaltendes Brod zu geben; allein dieß Verfahren läuft wider Billigkeit und Menſchenliebe; denn dieſe Menſchen müſſen dem Herrn das Brod und auch das ihrige verdienen, mithin muß man ihnen auch die uns allen von Gott geſchenkte Gabe, gutes Roggenbrod, geben und genießen laſſen. Schlimm genug, wenn man in der äußerſten Noth ſeine Zuflucht zu ſolchen Hülfsmitteln nehmen muß, um nur nicht gar verhungern zu dürfen.

Von Beymiſchung der ſogenannten Kartoffeln unter das Roggenbrod machte man ehedem viel Weſens, um dadurch eine Erſparniß am Korne zu machen, und manche Landwirthe ſind noch dafür eingenommen, aber gewiß nicht aus rechter Erfahrung und guten Gründen; denn von den Kartoffeln darf man ſich eben keine gar zu große nährende Kraft verſprechen, weil ſie weniges Mehl bey ſich führen, und überdieſes iſt die Untermiſchung der Kartoffeln unter den Brodteig ziemlich weitläuftig und mit vieler Mühe verbunden, folglich kein großer Vortheil davon zu erhalten. Ueberdieſes pflegt das Geſinde, ſo wie alle Bauersleute überhaupt, die Kartoffeln, ſo mit der Mondirung gekocht, ſehr gern, und manche täglich

wohl dreymal zu eſſen, mithin hat man nicht nöthig, dieſelben erſt mit vieler Mühe unter den Teig zu miſchen, und dadurch bisweilen noch, (wenn zu viel beygemiſcht worden,) ſein ſchönes Brod zu verringern oder gar zu verderben, ſondern man darf ſie dem Geſinde oder Tagelöhnern nur ſo gekocht auf den Tiſch geben, und zu ihrem guten Brode eſſen und zur Sättigung anwenden laſſen, ſo erreicht man eben denſelben Zweck des Broderſpahrens, und hat weiter keine Mühe und Arbeit.

Es würde Ueberfluß ſeyn, noch mehrere dergleichen Vermiſchungen, welche blos die Noth erfunden hat, hier anzuführen; denn es iſt traurig genug, wenn uns Gott mit Mißwachs und Theurung ſtraft, und wir alsdenn andere öfters ſchädliche Hülfsmittel hervorſuchen müſſen, ſondern ſtatt dieſer will ich meinen Leſerinnen oder angehenden Hausmüttern lieber noch etwas von der Schädlichkeit des ſogenannten Mutterkorns und der Vergiftung des Brodes durch eine gewiſſe Art von Holz hier anführen.

Das ſogenannte Mutterkorn, auch Rankkorn, Kornzapfen, Todtenkopf u. dergl. m. genannt, iſt ſchon von vielen Aerzten als ein der Geſundheit des Menſchen ſehr ſchädliches Gewächſe bekannt gemacht worden, weil viele Menſchen vom Genuſſe deſſelben mehr oder weniger krank geworden, je nachdem ſie mehr oder weniger von dieſem Mutterkorn unter ihrem Korne gehabt, und von dem davon bereiteten Brode gegeſſen hatten, da denn viele Perſonen, nach dem Zeugniß verſchiedener Aerzte, nach dem Genuſſe mit der ſogenannten Kriebelkrankheit befallen worden. In

den neuern Zeiten haben zwar einige Aerzte dieſes Mutterkorn in Schutz genommen, und als unſchädlich erklärt; allein eine weit größere Zahl der geſchickteſten Doktoren, z. B. in Frankreich, in der Schweiz, Deutſchland und mehreren Ländern, haben gleichwohl einſtimmig dieſes Mutterkorn als eine der Geſundheit nachtheilige Frucht erklärt, und bezeugt, daß ſie in naſſen Jahren, wo das Korn viel Mutterkorn gehabt, die Kriebelkrankheit bey vielen Menſchen geſehen und behandelt haben, und daß ſie dieſe Krankheit gleich nach der Erndte, und nur bey ſolchen Perſonen bemerket haben, die von dem aus dieſem mit Mutterkorn vermiſchten Roggen friſch gemahlnem Mehle und daraus gebackenem Brode reichlich gegeſſen, und dieſe Aerzte ſtimmen zugleich alle darinnen überein, daß nur ſolche Perſonen von der Kribbelkrankheit frey geblieben wären, die entweder nur ſehr wenig, oder gar nicht davon gegeſſen haben. Schädlicher iſt alſo mit ſolchem Mutterkorne vermiſchter Roggen, wenn derſelbe friſch gemahlen und gegeſſen wird, als wenn er eine Zeitlang gelegen und ausgetrocknet iſt.

Herr Nebel ſchreibt, daß im Heſſendarmſtädtiſchen Gegenden waren, wo ſo wenig Mutterkorn wuchs, daß man kaum 6 Gran davon auf ein Pfund Roggen nehmen konnte, und an dieſen Orten hat man die gedachte Krankheit gar nicht gemerket. Dahingegen waren andere Gegenden, wo das Mutterkorn faſt bis zur Hälfte mit dem guten Korne vermiſcht war. Von dieſem Korn, mit eben ſo viel Gerſte vermiſcht, ward Brod gebacken, das bläulicht und garſtig ausſahe, und von deſſen Genuſſe allein in zwey Dörfern über 35 Leute krank lagen, unter welchen 4 Kinder

und ein Erwachſener ſterben mußten. Dieſe und mehrere dergleichen Beyſpiele, von angeſehenen Männern angeführt, beweiſen zur Genüge, daß das Mutterkorn mehr oder weniger ſchädlich ſey, je nachdem ſolches mehr oder weniger unter dem Roggen befindlich iſt, und daß man alſo den Bedacht dahin zu nehmen habe, daß das Korn, welches in gewiſſen Jahren ſtark mit Mutterkorn verſehen iſt, aufs ſorgfältigſte davon befreyet werden müſſe. Und wer wird es wohl aufs Gerathewohl wagen, ſein Mutterkorn unter dem Roggen zu laſſen, und ſich muthwilliger Weiſe einer ſolchen Gefahr ausſetzen? Ja, geſetzt auch, es ſchadete wenig oder nichts: das Brod bekommt dennoch ein übles Anſehen und Geſchmack davon, und der Verluſt iſt wohl dem Nutzen bey weitem nicht gleich zu ſchätzen, welcher durch die Abſonderung des Mutterkorns von dem Roggen erfolgt.

Die Befreyung des Roggens vom Mutterkorn kann mit geringer Mühe dadurch bewirkt werden, daß man das Korn auf der Scheuntenne auf einer mit einem weitern als gewöhnlichen Drathgitter verſehenen ſchräg geſtellten Kornſege herabrollen läßt, da denn das gute Korn durch das Gitter durchfallen, und das viel größer ſeyende Mutterkorn vorn herabfallen wird.

Die Schleßwig-Holſteiniſchen Phyſici haben vermöge ihres eingeſandten, und zu Koppenhagen 1772 gedruckten Berichts gefunden, daß in einer Gegend, oder in einem Dorfe, wo alle Einwohner von dem mit Mutterkorn vermiſchten Roggenbrode gegeſſen hatten, einige Familien krank geworden ſind, andere nicht. Allein die letztern ſind Leute geweſen, die nicht blos und allein von

ihrem Mehl und Brode haben leben dürfen, ſondern noch daneben Fleiſch, Speck, Butter, Milch und Gemüſe eſſen konnten. Je mehr aber die Leute von ihrem Brode, oder von ihrem Mehle Brey und Klöſe gegeſſen hatten, deſtomehr waren ſie der Krankheit unterworfen.

Ein königlich däniſches Collegium Medicum hat daher in ſeinen gedruckten Unterrichte für das Landvolk wegen Verbeſſerung und Reinigung des ausgearteten Kornes oder Roggens, und wegen der Präſervation der Kriebelkrankheit, nachfolgende Punkte angegeben: 1) Man muß den Roggen nicht zu früh abmachen, 2) den gedroſchenen Roggen vom Mutterkraute wohl reinigen, 3) dieſes gereinigte Korn ſo lange als man kann, liegen laſſen, ehe es gemahlen wird, 4) daſſelbe, ehe es nach der Mühle geſchickt wird, erſt in reinem Waſſer waſchen, damit das etwa noch vorhandene Schädliche weggeſpühlet werde, 5) ſodann es in einen Backofen rechtſchaffen trocknen laſſen, 6) das von dem Roggen gebackene Brod nicht zu friſch und warm verzehren laſſen, und 7) bey dieſem Brode ſo viel als möglich gutes Bier und andere Nahrungsmittel genießen, vornämlich Milchſpeiſen, Butter, Fleiſch, Speck, Grütze, Gemüſe, Knoblauch und Zwiebeln.

Warnung wegen unſchuldiger Vergiftung des Brodes.

§. 614.

Es hatte jemand alte grün angeſtrichen geweſene Räder von einer Chaiſe entzwey ſchlagen laſſen um das Eiſenwerk zu benutzen, und mit dem

Holze der zerhauenen Räder einen Backofen heizzen laſſen. Die Magd hatte beym Heizen des Ofens großes Erbrechen und Kopfſchmerzen bekommen, und mußte das fernere Heizen des Ofens einer andern Magd überlaſſen, welche dabey aber die nämlichen Zufälle bekam. Das Brod erregte in der Folge denjenigen die davon aßen, große Uebelkeit und Erbrechen, und der Hausvater ließ alsdenn das Brod alſobald in die Erde vergraben.

Ein gleichförmiges Beyſpiel erzählt D. Manetti in der Abhandlung von den verſchiedenen Getraidearten, da er alſo ſaget: Man findet in der medicinischen Zeitung von Venedig vom Jahr 1762. Nr. 9. das zu Paris reines und nicht warmes Brod, welches keinen in die Sinne fallenden Fehler hatte, verſchiedene Perſonen, die davon gegeſſen haben, vergiftet und getödtet habe, weil es in einem Ofen gebacken worden, der mit Holz geheizet war, das mit Gips und Bleyweiß angeſtrichen geweſen, und welches Holz man von den Planken eines verfallenen Gartens genommen hatte. Hier waren die aufgeſtiegenen Bleydämpfe in das Brod eingedrungen, und hatten daſſelbe vergiftet.

Aus dieſen beyden Beyſpielen kann man alſo erſehen, wie gefährlich es ſey, angeſtrichenes Holz beym Backen und Kochen zu gebrauchen, mithin muß man dergleichen Holz nie bey ſolchen Geſchäften anwenden, wo Speiſen oder Getränke für Menſchen und Vieh bereitet werden.

Von den zum Backen nöthigen Waſſer.

§. 615.

Die Erfahrung hat es gelehret, daß man

mit ſchlechten Waſſer kein gutes Brod bereiten könne, und es iſt ſchon ein ziemlich richtiger Beweis von der Güte des Waſſers, wenn das damit eingemengte Mehl bald ſeine Zurichtung erhalten kann, und die Säuerung deſſelben nicht allzulange zurück hält. — Weiches Waſſer verdient allezeit den Vorzug vor dem harten beym Brodbacken. Waſſer, welches man zum Trinken für gut hält, kann man auch zum Brodbacken anwenden. Was man unter weichen Waſſer verſtehe, iſt wohl ziemlich allgemein bekannt, und beſonders kann man daſſelbe in Küchen bey den Hülſenfrüchten leichte gewahr werden, weil ſich dieſe in weichen Waſſer eher als in harten weich kochen laſſen. Und eben ſo iſt dies ein ſicheres Zeichen von weichen Waſſer, wenn ſich die Seife darinnen bald auflöſet und leichte ſchäumet, ohne daß es gerinne und ſich die Seife auf den Boden ſetzt. — Waſſer, die im Sommer ſehr kalt und im Winter warm ſind, gehören zu den beſten Sorten von Waſſer, ſo wie im Gegentheile Waſſer, welches im Sommer ſehr warm, und im Winter kalt iſt, zum ſchlechten Waſſer gerechnet wird, und nicht wohl zum Brodbacken anzuwenden iſt.

Fließendes Waſſer, oder durch Röhren aus einer Quelle und Bächen abgeleitetes Waſſer, oder ſonſt gutes weiches Brunnenwaſſer, iſt dem ſtilleſtehenden Waſſer allezeit weit vorzuziehen. Müßte man in Ermangelung guten Waſſers, Regenwaſſer auffangen, um ſolches zum Backen zu gebrauchen, ſo dient zur Nachricht, daß dergleichen Waſſer nur im Frühlinge und Winter gut hierzu ſey, in Sommer und Herbſte aber gar nicht dazu tauge.

Hätte man ja kein anderes als hartes Brunnenwaſſer zu ſeinen Dienſten und müßte ſolches zum Brodbacken anwenden, ſo kann man ſolches ſehr verbeſſern und viel geſchickter dazu machen, wenn man daſſelbe nur recht heiß, aber nicht kochend gemacht, ſodann etwas Roggenkleyen in ein leinenes Tuch thut, dieſes über ein Faß, oder aber in einen ſogenannten Laugenkorb legt, das heiße Waſſer darauf gießt, und dies durch geſeihete Waſſer nachhero zum einſäuern des Mehles anwendet. Dadurch wird nicht allein das Waſſer zum Backen weit geſchickter gemacht, ſondern die Erfahrung hat auch gelehrt, daß das Brod welches mit dergleichen Kleyenwaſſer zubereitet worden, weit kräftiger und wohlſchmeckender wird, als wenn die Einteigung mit bloßem Waſſer geſchiehet; denn in der Kleye befinden ſich noch viele nahrhafte Theile, welche auf dieſe Weiſe ausgezogen, und dem Brode mitgetheilt werden.

Gekochtes und dann wieder laulicht gewordenes Waſſer, darf man auch nicht zum Brodbacken anwenden, denn man hat durch Verſuche gefunden, daß der Teig von ſolchen Waſſer nicht gut geht, nicht ſäuert, und das Brod ſchlifficht davon wird.

Zum Einteigen darf kein kaltes, aber auch nicht zu heißes, ſondern blos laulichtes Waſſer genommen werden. Iſt das Waſſer zu kalt, ſo wird das Mehl nicht recht aufgelößt und der Teig nicht gut verbunden werden, und der Teig wird zu ſchwer, und giebt nur halb gegangenes Brod. Iſt das Waſſer aber zu warm, ſo wird das Brod davon röthlicht, der Teig verſauert, das Brod bekommt einen weniger guten Geſchmack, und die Rinde deſſelben reißt auf. Hieraus iſt alſo zu er-

ſehen, wie ſorgfältig eine Hausmutter auch nur bey dieſen Artikel ſowohl in Anſehung der Wahl des Waſſers als auch in der Zubereitung oder Erwärmung ſeyn müſſe wenn ſie gutes Brod haben will.

Vom Nutzen des Salzes beym Brodbacken.

§. 616.

Etwas Salz unter den Brodteig miſchen iſt ſehr nützlich. Viele Bäcker thun dies zwar nicht, aber im Reiche iſt es ſehr gebräuchlich, und es giebt ſowohl ein ſchmackhafteres als nahrhafteres Brod, als das, ſo ohne Salz bereitet wird. Das Salz macht den klebrichten Theil des Mehles ſchleimicht und folglich nahrhaft. Das Salz verbeſſert nicht allein den Geſchmack des Brodes, ſondern es vermehrt auch daſſelbe, weil das Mehl vermittelſt des Salzes beym Einkneten mehr Waſſer animmt, und man erhält aus der nämlichen Menge Mehl mehr Brod, wenn man Salz hinzu thut, als wenn man keines dabey anwendet, und überdieſes dienet das Salz auch zur beſſern Dauer des Brodes.

Beym Salzen des Teiges muß man aber auch die Mittelſtraſe gehn, und nicht zu viel hinzu thun; denn von zu vielen Salze geht der Teig nicht ſo gut auf, weil daſſelbe die Gährung aufhält.

Die rechte Zeit das Salz in den Sauerteig zu thun, iſt, die, nachdem man vorher den Sauerteig eingeweicht hat, und zum zweytenmale das Waſſer mit welchem geknätet werden ſoll, aufgießt;

denn wollte man das Salz ſchon hinzuthun, wenn man den Sauerteig zubereitet, ſo würde man ihn verhindern zu gehren, wie kurz vorher bemerkt worden iſt.

Vom Einſäuern, Kneten und Auswirken des Brodes.

§. 617.

Wenn man backen will, ſo wird den Abend vorher von dem vom vorigen Backen aufgehobenen Säuer- oder Sauerteig (welchen man am beſten in einem zugebundenen Topfe an einen nicht feuchten und zu warmen Orte aufbewahrt,) die obere harte Rinde abgenommen und als unbrauchbar bey Seite gethan, ſodann mit etwas milchwarmen Waſſer aufgelößt, zu den im Backtroge oder der Backtöſe befindlichen Mehl (welches ohngefähr der dritte Theil von der zu backenden Quantität ſeyn kann), gethan, und mittelſt Zugießung noch mehrern lauwarmen Waſſers, recht genau mit dem Mehle vermiſcht und zu einem flüßigen Teige gemacht, ſodann mit etwas Mehl überſtreuet, den Backtrog mit Tücher bedeckt, und ſo in temperirter Wärme bis den folgenden Morgen zum Durchſäuern und Gähren in Ruhe gelaſſen.

Den folgenden Morgen, wenn der Sauerteig gut, und die Stube im Winter nicht etwa gar zu kalt, ſo wird man die Maſſe recht gut und hoch aufgegangen finden, da alsdenn die übrigen zwey Theile Mehl mit Zugießung etwas lauwarm gemachten Waſſers vollends darunter geknetet, und dieſes durcheinander Arbeiten oder Kneten, muß

mit aller Sorgfalt verrichtet, und ſolange fortgeſetzt werden, bis der Teig recht zähe oder lang wird, ſo, daß er nicht ſo leicht zerreißt, wenn man ihn ziehet, oder daß er nicht mehr an die Hände klebet.

Jetzt wird der Teig wieder zugedeckt, und bleibt ſo lange ſtehen, bis er gut und langſam, aber ſtark in die Höhe geht, welches als ein gutes Kennzeichen anzuſehen iſt, daß man ein gutes Brod erhalten werde, und unterdeſſen wird der Ofen zurechte gemacht.

Iſt nun der Teig gut aufgegangen, ſo wird er mit Hinzuthuung etwas Mehls in beliebige runde oder lange 8, 10 oder 12pfündige Brode ausgewirkt, und in die ſchon in Bereitſchaft geſetzten etwas erwärmten und mit etwas Mehl oder auch nur Kleyen beſtreueten Backſchüſſeln gethan, doch ſo, daß ſie nicht ganz mit dem Teige angefüllt ſind, damit ſich der Teig darinnen noch etwas erheben oder gehen könne, und nicht über die Schüſſeln herauslaufe. Noch beſſer iſt es, wenn man die mit Teige gefüllten Backſchüſſeln mit nicht kalten Tüchern bedeckt, oder an den warmen Ofen ſetzt, damit dadurch das fernere Gehen des Teiges noch etwas befördert werde; denn wenn der Teig in den Backſchüſſeln nicht mehr in die Höhe geht, ſo iſt dieß kein gutes Zeichen, und man wird alsdenn kein gar zu gutes Brod erhalten.

Das nun genug gegangene Brod wird aber mit etwas Waſſer beſtrichen, und wenn der Ofen ſeine gehörige Hitze hat, auch recht reine ausge-

kehrt worden, das Brod hinzugetragen und ein= aber nicht aneinader angeſchoben.

Jetzt kommt es auf die rechte Hitze des Ofens an, wenn das vorhero gut beſorgte Brod auch gut gebacken werden ſoll. Iſt die Hitze zu ſchwach, ſo wird das Brod nicht gut ausgebacken, wenn es auch ſeine Feuchtigkeit verliehrt und austrocknet. Iſt die Hitze des Ofens aber zu groß, ſo wird das Brod verbrannt, und dennoch nicht gut ausgebacken. Das gewöhnlichſte Zeichen, daß der Ofen die gehörige Hitze habe, iſt, wenn das innere Gewölbe des Ofens ganz weiß ausſiehet; ſicherer aber iſt die Probe der engliſchen Bäcker, nämlich daß man, ehe das Brod eingeſchoben wird, eine Hand voll Mehl ins Ofenloch legt: wird dieſes gleichbraun, ſo iſt die Hitze recht, wird es aber bald ſchwarz, ſo iſt der Ofen zu heiß und man muß die Hitze erſt etwas abkühlen laſſen, bleibt das Mehl aber weiß, ſo iſt der Ofen zu kalt, und es muß noch etwas Holz nachgeſchoben werden, bis der Ofen den rechten Grad der Hitze hat.

Beym Heitzen des Ofens iſt auch darauf zu ſehen, daß das Feuer anfänglich etwas tiefer und an den Seiten des Ofens gemacht werde, alsdann aber werden die Kohlen nach vorne gezogen, und allenfalls noch etwas klares Holz darauf gelegt, damit der Ofen auch vorne heiß genug werde. Eine deutlichere Erklärung läßt ſich hier darüber nicht geben; aber eine aufmerkſame Hausmutter kann gar balde durch einige Uebung den rechten Grad der Hitze treffen lernen.

Wie lange das Brod im Ofen ſtehen ſoll.

§. 618.

Auch über dieſen Umſtand läßt ſich keine ganz genau beſtimmte Zeit angeben, theils weil es auf die rechte Hitze des Ofens, theils auf die mehr oder weniger Größe der Brode mit ankömmt, und dieſes läßt ſich bald aus eigner Erfahrung berichtigen oder erlernen; doch wird zur Nachachtung hier folgendes bemerkt: Hat der Ofen die rechte Hitze, und die Brode ſind eingeſchoben, ſo wird derſelbe gehörig zugemacht, und dann läßt man runde Brode von 10 — 12 Pfunden ohngefähr 2½ bis 3 Stunden, kleinere, 8pfündige etwa 2 und 6pfündige 1 Stunde im Ofen ſtehen, und iſt der Teig beym Einſchieben weich geweſen, ſo müſſen die Brode davon etwas länger im Ofen bleiben, als andere von feſterm Teige. Sind die Brode aber nicht rund, ſondern lang wie Stollen gemacht worden, ſo dürfen dieſe nicht ſo lange im Ofen bleiben als runde, weil jene eher ausbacken als dieſe. Will man Brod von einem beſtimmten Gewichte, z. B. von 10 oder 12 Pfunden machen, ſo muß man wiſſen, daß von jedem Pfunde rohen Teige 4 Loth einbäckt, alſo zu einen 10pfündigen ausgebackenen Brode 11 Pfund 8 Loth Teig erfordert werde. Ueberdies kann man mit ſeinen im Ofen ſtehenden Broden auch eine Probe anſtellen: denn wenn ſie ohngefähr die oben angegebene Zeit im Ofen geſtanden haben, ſo zieht man ein Brod aus dem Ofen heraus und ſieht nach der Unterrinde, klopft mit einem Finger an dieſe, und wenn hierauf die Unterrinde eine Art von Kleye von ſich giebt, ſo iſt das Brod zur Gnüge ge-

backen. Dieſe Probe kann man mehr als einmal wiederholen, und dieß muß um ſo mehr alsdenn geſchehen, wenn das Brod nicht ſonderlich braun an der Rinde gebacken iſt, denn es kann deſſen ohngeachtet ſchon ausgebacken ſeyn; denn bleibt das Brod zu lange im Ofen ſtehen, ſo wird es inwendig röthlich, hart, und verliehrt an ſeinem ſonſt guten Geſchmacke.

Wenn nun das Brod ausgebacken iſt, ſo wird daſſelbe aus dem Ofen gezogen, und ſo wie anfänglich mit laulichtem Waſſer beſtrichen, damit die Rinde etwas glatt wird. — Manche verrichten dieß Beſtreichen mit Waſſer mit der Hand, andere bedienen ſich hierzu einer ſogenannten Streiche, welche entweder aus einem lockern Handborſtbeſen, oder aus zuſammengebundenen Roggenähren beſteht, und es iſt ſchicklicher dieß Beſtreichen mit der Streiche, als mit der bloßen Hand zu verrichten.

Vom Aufbewahren des aus dem Ofen gezogenen Brodes.

§. 619.

Das aus dem Ofen gezogene und mit Waſſer beſtrichene Brod kehrt man alsdann in den Backſchüſſeln um, die obere Rinde nach unten, und bringt die Brode mit den Schüſſeln an einen trocknen und nicht zu kalten Ort, damit ſie nur nach und nach auskühlen, und dadurch ihre Vollkommenheit vollends erhalten, welches nicht geſchehen würde, wenn ſie durch die Kälte ſogleich abgeſchrecket würden. — Man kann die Brode auch eins neben das andere auf die Kante hinſtellen, und nach und nach abkühlen laſſen.

Hierbey iſt aber noch als nicht unwichtig zu bemerken, daß man die heißen aus dem Ofen gekommenen Brode durchaus nicht etwa in eine Kammer oder Zimmer bringe, wo Menſchen darinnen ſchlafen, weil von dem aus dem Brode aufſteigendem Dunſte ſehr nachtheilige Folgen für die daſelbſt ſchlafenden Perſonen entſtehen können; denn man hat wirlich Beyſpiele, daß, da man friſch gebackenes heißes Brod in eine verſchloſſene Kammer gebracht, und eine Nacht darinnen verſchloſſen gehalten, des andern Morgens die hineingegangenen Menſchen, wie vom Schlage gerührt, niedergefallen und auf der Stelle todt geblieben ſind.

Es hat damit eben die Bewandniß, als mit dem in voller Gährung ſtehendem Biere oder brauſendem Moſte in den Kellern; denn da hat man auch ſchon mehrere Exempel, daß, wenn Menſchen in ſolche Keller gegangen, wo eins oder das andere in völliger Gährung war, wie vom Schlage gerührt niedergefallen, und auf der Stelle des Todes geweſen ſind.

In vielen Häuſern oder groſſen Wirthſchaften auf dem Lande hat man zwar mehrentheils gewiſſe Kammern oder Behältniſſe hierzu, und man thut deſſen ungeachtet wohl, wenn man die darinnen befindlichen Fenſter etwas öffnet, wenn die Kälte nicht zu groß iſt, damit die von dem heißen Brode entſtehenden Dünſte ausziehen können, und man keinen Nachtheil davon habe. Iſt die Jahreszeit aber ſehr kalt, ſo iſt es beſſer, die Brode noch mit Tüchern zu bedecken, damit ſie von der Kälte nicht zu jählinge erſchrecket, und die Abkühlung nur nach und nach erfolgen möge. Anders verhält ſichs hingegen, wenn etwa Brod von

dumpfigten Mehle gebacken; dieſe Brode dürfen zum Abkühlen weder enge zuſammen geſtellt, noch weniger mit Tüchern bedeckt werden, ſondern man muß ſie vielmehr ſogleich nach dem Ausziehen aus dem Ofen an einen luftigen Ort entfernt von einander aufſtellen, damit die aus dem Brode kommenden dumpfigten Dünſte deſto freyer und ſchneller ſich zertheilen können.

Auch das fernere Aufbewahren des Brodes nach dem Abkühlen, darf man nicht als ganz gleichgültig anſehen, weil durch unrechte Behandlung das Brod, beſonders im Sommer, ſehr geſchwinde zu ſchimmeln anfängt, und dann in kurzer Zeit verderben kann. Es iſt aber geſagt worden, daß man das heiße Brod zum Abkühlen auf die Kante, d. h. nicht auf die platte Seite, hinlegen ſolle; eben dieſe Regel gilt auch für die folgende Zeit: denn Brod, welches man auf die platte oder untere Seite hinlegt, wo alsdann keine Luft hinzu kommen kann, pflegt bey warmer Witterung bald vom Schimmel angegriffen zu werden. In manchen Haushaltungen hat man ſogenannte Brodhängen oder Gerüſte, welche aus etlichen langen und kurzen Latten und kurzen Säulchen zuſammen geſetzt ſind, und vermittelſt einiger Stricke an der Decke ſo befeſtiget werden, daß ſie ganz frey hängen, und daher das Brod weder von Ratten noch Mäuſen beſchädiget werden kann, und dieſe Hängen ſind daher am beſten zur Aufbewahrung des Brodes, und verdienen den Vorzug vor breternen Stellagen oder Brodſchränken; auf dieſe Brodhängen wird alſo das Brod hingeſtellt, aber nicht gelegt, wo es ſodann frey ſtehet, vom Holze wenig berührt wird, und von allen Seiten von der Luft durchzogen werden kann. Sind Brode aus

Verſehen im Ofen zuſammen geſchoben und zuſammen gebacken, oder befinden ſich einige darunter, welche abgebacken oder abrindig ſind, d. h. daß Rinde und Krume nicht zuſammenhängt, ſo muß man dergleichen Brode von den andern ſortiren, und dieſe zuerſt verſpeiſen, weil angeſchobene oder abrindige Brode allezeit am erſten anfangen, ſchimmligt zu werden.

Viele begehen den Fehler, daß ſie ihr Brod zum Abkühlen alſobald in einen Keller oder ſonſt feuchtes Gewölbe bringen, um ſolches, nach ihrer Meinung, hier länger friſch und gelinde zu erhalten; allein hieraus entſtehet der Schade, daß dergleichen Brod weit eher vom Schimmel angegriffen wird, als ſolches, das man an einem trockenen Orte nach und nach völlig erkalten laſſen. Iſt dieß nach obiger Vorſchrift geſchehen, ſo iſt es ſelbſt im Sommer beſſer, wenn das Brod erſt einige Tage nach dem Backen in ein kühles und etwas feuchtes Behältniß auf die Stellage gebracht wird.

Noch einige Regeln beym Brodbacken.

§. 620.

Zum Beſchluß dieſes Brod-Kapitels ſollen noch einige Regeln zur Nachachtung beygebracht werden:

Wenn das Brod oben abgebacken iſt, ſo iſt der Ofen oben zu heiß geweſen; iſt aber die Unterrinde abgebacken, ſo war der Heerd des Ofens zu heiß; eben dieſes geſchiehet auch, wenn die Gährung des Teiges durch die Kälte unterbrochen oder aufgehalten wird.

Iſt die Oberrinde des Brodes zu weich, ſo war der Ofen oben oder das Gewölbe nicht heiß genug, und eben ſo verhält ſichs umgekehrt, nämlich wenn der Heerd nicht Hitze genug gehabt hat, ſo bäckt die untere Rinde nicht gehörig aus; dahingegen iſt der Ofen oben oder unten zu heiß geweſen, wenn entweder die Ober- oder Unterrinde verbrannt iſt.

Iſt der Sauerteig zu alt, ſo erhält das Brod einen unangenehmen und zu ſauern Geſchmack. Sind Maden oder Würmer im Korne geweſen, oder ſind die ſogenannten Mielen (eine Art ſehr kleiner Würmer,) ins Mehl gekommen, welches geſchiehet, wenn entweder das Mehl nicht oft genug gewendet wird, oder gar zu alt geworden iſt, (ausgenommen bey eingeſtampften Mehle nicht,) ſo erhält das Brod einen üblen und bittern Geſchmack.

Sind in der Krume des Brodes zu viele Löcher befindlich, ſo iſt zu viel Sauerteig genommen worden, oder der Teig hat ſich übergangen; dahingegen, wenn nur wenig oder gar keine Löcher darinnen befindlich ſind, ſo iſt zu wenig Sauerteig hinzu gekommen.

Wird der Teig gar zu feſt gemacht, oder iſt zu wenig Waſſer darzu genommen, oder aber das Brod zu zeitig aus dem Ofen genommen worden, ſo wird das Brod klebrigt, oder bekommt, wie man zu ſagen pflegt, einen teigigten Geſchmack.

Hat man übrigens gutes Mehl erwählt, guten und genugſamen Sauerteig genommen, der Teig eine gute Gährung erlangt, und beobachtet

man den rechten Zeitpunkt zum Einſchieben in den Ofen, auch das gehörige Heizen deſſelben, und was ferner bereits oben hin und wieder geſagt worden iſt, ſo wird man auch gutes, ſchmackhaftes und geſundes Brod erhalten.

Endlich iſt auch noch zu bemerken, daß es bey der Güte des Brodes auf die Zeit, wenn es nach dem Backen gegeſſen wird, auch noch vieles ankommt. Friſch gebackenes warmes Brod iſt dem Magen und der Geſundheit ſchädlich, und den Tag darauf, nachdem es gebacken worden, ſcheint es beſſer zu ſeyn, als den erſten Tag. Brod, welches von ſehr feinem oder weißem Mehle gebacken worden, verliert, wenn es ſehr alt wird, allen Geſchmack und Geruch, und hat ſodann auch weniger Kraft. Roggenbrod, von nicht ſo feinem, ſondern mehr ſchwarzem Mehle, hält ſich dagegen weit länger friſch und bey Kräften, beſonders wenn es im Sommer in guten Kellern oder Gewölbern, oder, wenn es daran mangelt, in kühlen, obgleich trockenen Kammern, zugedeckt oder eingewickelt aufbewahrt wird. —

Achtzehntes Kapitel.

Vom Seifenſieden.

§. 621.

Daß man der Seife in allen nur möglichen Haushaltungen bedarf, und mehr oder weniger nöthig hat, je nachdem eine Familie mehr oder weniger groß iſt, mithin ein ganz unentbehrliches Produkt ausmacht, iſt eine allgemein bekannte Sache. Die mehreſten Menſchen pflegen zwar die zu ihrem Hausbedarf nöthige Seife in Städten bey den ſogenannten Seifenſiedern zu erkaufen; allein dergleichen Seife iſt nicht immer von rechter Güte, und öfters nicht eingreifend genug, um den Schmutz bald aus der Wäſche herauszubringen, und es muß daher öfters ſehr viel Seife angewendet werden, um nur den geſuchten Endzweck, recht weiße Wäſche zu erhalten, zu erreichen. Ueber dieſes iſt ſolche Kaufſeife ſelten recht ausgetrocknet, damit ſie deſto mehr ins Gewicht falle,

mithin leidet man auch dadurch Schaden, oder die Seife kömmt theuer zu ſtehen.

Hierzu kommt noch, daß man in nur mäßig großen Haushaltungen nicht allein durch das Schlachten der ſo mancherley Thiere, mehr oder weniger, vieles Fett und Unſchlitt erhält, und dieſes mehreremale um einen gar geringen Preis an die Seifenſieder verkaufen muß, ſondern man hat über dieſes noch Gelegenheit genug, allerley Abgänge von Fett in den Küchen zu ſammeln, welches außer dieſem als unnütz oder nicht geachtet hinweggeworfen oder gegoſſen wird, daß aber durch ſorgfältiges Sammeln mit vielem Vortheil zur Seife angewendet, und dadurch ein Jahr lang ein anſehnliches erhalten werden kann; folglich gehört das Selbſtſieden der Seife zu den guten ökonomiſchen Grundſätzen, welche eine gute oder wirthſchaftliche Hausmutter nicht außer Acht laſſen darf.

Vom Sammlen der in Haushaltungen wenig geachteten Fettigkeiten zum Gebrauch der Seife.

§. 622.

Alle Arten von Fettigkeiten können zum Seifekochen mit Nutzen angewendet werden, mithin muß man auch alles aufs ſorgfältigſte ſammeln, es ſey auch ſo geringſcheinend als es wolle.

Z. B. ſo kann man hierzu nicht allein alles Talg, welches von Leuchtern und Lichtknechten abgenommen, ſammeln und gebrauchen, ſondern man hebt auch alle Schwarten von geräuchertem

Fleiſche oder Schinken, ſo wie alles Fett oder Talg welches von Pökel- Rind- und Schöpſenfleiſche übrig bleibt und ſonſt nicht genutzt werden kann oder ander verdorbenes Fett in einem hierzu ſchicklichen Gefäße oder Fäßgen bis zu der Zeit da man Seife ſieden will, an einen kühlen Orte auf. — Bey Aufbewahrung ſolcher Fettigkeiten iſt noch zu bemerken, daß man dieſelben nicht ein ganzes Jahr lang ungebraucht ſtehen laſſen müſſe, weil ſich ſonſt, beſonders im Sommer, die ſogenannten Milben darinnen einfinden, und das Fett verzehren, mithin muß man ſich ſo einzurichten ſuchen, daß das im Winter zuſammen geſammelte Fett wenigſtens im Frühlinge, und dasjenige, was man den Sommer über ſammelte, im folgenden Herbſte zum Seifenſieden mit angewendet werde.

Wenn nun die geſammelten Fettigkeiten zur Seife mit angewendet werden ſollen; ſo kann man ſie nicht ſogleich aus den Verwahrungsgefäßen ohne vorherige Zubereitung gebrauchen, ſondern man muß ſie auf folgende Weiſe geſchickt machen.

Mann ſetzt einen der Menge geſammelten Fettigkeiten angemeſſenen größern oder kleinern Keſſel mit etwas Lauge aufs Feuer, und wenn dieſe kocht, ſo werden die Schwarten und alles übrige Fett hineingeſchüttet, wobey man aber dahin zu ſehen hat, daß der Keſſel nicht über die Hälfte mit ſamt der Lauge und dem Fette angefüllet werde, daß das unter dem Keſſel befindliche Feuer nicht gar zu ſtark ſey; denn es iſt bekannt, daß Lauge, wenn ſie ins Kochen gebracht wird, ſehr in die Höhe ſteigt und wenn ſie nicht leeren Raum genug über ſich hat, überläuft, wodurch alsdenn ſehr leichte Feuer und Unglück entſtehen kann. Um aber die

Gefahr des Ueberlaufens deſto leichter zu verhüten, ſo muß man ſtets etwas kalte Lauge zur Seite ſtehen haben, und wenn man ſieht, daß die Lauge im Keſſel zu hoch zu ſteigen anfängt, alsdenn ſogleich etwas von dieſer vorräthig habenden kalten Lauge in den Keſſel gießen, denn blos dadurch kann man das Ueberlaufen der kochenden Lauge verhindern. Man bedient ſich hierbey eines langen hölzernen Spatels, um die im Keſſel befindliche Maſſe damit fleißig umrühren zu können, aber die dabey angeſtellte Perſon darf ſich keinen Augenblick bis nach beendigter Arbeit von dem Keſſel entfernen, damit kein Unglück durch Ueberlaufung des Fettes und der Lauge entſtehen könne; denn bey dieſer Arbeit iſt eben ſo große Vorſicht als beym Kochen der Seife ſelbſt nothwendig. Hätte man ſo viel Fettigkeiten, daß der Keſſel von einem Sude zu voll geworden ſeyn würde, ſo unternimmt man das im zweyten Auskochen, wenn man mit dem erſten zu Stande iſt.

So wie nun die Fettigkeiten einige Zeit gekocht haben, und man wird eine gute Portion obenauf ſchwimmendes Fett gewahr, ſo muß man dieſes während dem Kochen immer nach und nach vermittelſt einer hierzu ſchicklichen Kelle oder großen Schöpflöffels abſchöpfen, und dieſes abgeſchöpfte Fett, in einen, über ein anderes Gefäß geſetzten Durchſchlag ausgießen, damit keine Speckſchwarten oder anderer Unrath mit dem Fette vermenget werde, ſondern im Durchſchlage zurück behalten werde. Mit dem Kochen wird ſo lange fortgefahren, bis man oben auf der Lauge kein Fett mehr gewahr wird.

Man macht alſo nicht alleine Seife von puren Unſchlitt, ſondern auch von Unſchlitt und von

vorgedachten Fettigkeiten, auch von Rüböl und Unſchlitt, von Baumöl und Unſchlitt, auch von puren Baumöl und von puren Fiſchtrahn; alle dieſe und andere Fettigkeiten geben, mit dem alkaliſchen Salze in gehörigen Verhältniſſen vermiſcht, eine mehr oder weniger vollkommene Seife. Gewöhnlich werden die Fettigkeiten mit alkaliſchen Laugen vermiſcht, und durch Hülfe des Feuers zur gehöriger Conſiſtenz gebracht, lebendiger Kalch und Salz, ſind auch noch Materialien ſo zur harten Seife gehören.

Von den zum Seifenſieden nöthigen Geräthſchaften, und Bereitung des ſogenannten Aeſchers.

§. 623.

Zur Bereitung harter Seife bedarf man eines großen, am beſten eingemauerten Keſſels, weil in ſolchen das Umrühren mit mehr Gewißheit und weniger Mühe verrichtet werden kann als in einen freyſtehenden Keſſel, überdieſes einiger hölzernen Formen in welche die gekochte Seife geſchüttet wird, einige hölzerne Gefäße, Zuber oder Eymer, einen bequemen Ort zur Bereitung des Aeſchers, einen Tiſch, geglühten Drath zum Schneiden der Seife, auch wo möglich eine geräumige und helle Küche.

Die erſte Arbeit beſtehet in Bereitung des Aeſchers wozu eine verhältnißmäßige Menge von Aſche und Kalch nothwendig iſt, um daraus eine ſo ſtarke Lauge zu verfertigen, vermittelſt welcher das Fett zur Seife gehörig gekocht werden könne.

Hat man Aſche von hartem Eichen- oder Buchenholze, ſo iſt dieſe beſſer als andere von

weichen Holze, weil erſtere eine ſchärfere Lauge als letztere giebt, mithin muß die Quantität der letztern größer ſeyn als von der erſtern. Iſt man aber genöthiget Aſche von fremden Leuten zu kaufen, ſo hat man darauf zu ſehen, daß man nicht betrogen werde, und etwa ſchon ausgelauchte und wieder getrocknete Aſche erhalte, weil man alsdenn eine ſehr ſchlechte Lauge erhalten, und mit ſeinen Seifekochen übel berathen ſeyn würde.

Der hierzu nöthige Kalch muß gut und ungelöſcht ſeyn, und nach den gemachten mehrmaligen Verſuchen hat man gefunden daß man nicht ganz den vierten Theil Kalch nöthig habe, z. B. wenn man 3 Scheffel gute Aſche von weichem Holze nimmt, ſo ſind hierzu 8 — 10 Metzen Kalch hinreichend das Maas mag nun dresdner oder berliner ſeyn ſo iſt dies Verhältniß immer einerley.

Die Aſche ſchüttet man auf einen gepflaſterten, oder auch von Bretern guten oder feſten Boden auf einen Haufen, feuchtet dieſe Aſche entweder mit Waſſer oder ſchwacher Lauge nach und nach ſo an, daß ſie nur etwas feuchte und ſchwarz wird; Hierauf macht man in der Mitte des Aſchenhaufens ein verhältnißmäßiges Loch, thut in dieſes die angegebene Quantität von ungelöſchten Kalch, beſprengt auch dieſen ein wenig mit Waſſer und deckt den Aſchenhaufen oder den Kalch mit Aſche zu, damit ſich der Kalch erhitze.

Nun läßt man den Haufen in Ruhe, und giebt nur Acht, wenn der ſich blähende Kalch Riſſe in den Haufen macht, die man ſodann wieder zumacht, und den Kalch erkalten läßt. — Hierauf wird der Kalch mit der Aſche wohl durch-

einander gemiſcht, ſo daß ſich die Maſſe etwas zuſammen ballet.

Von Bereitung der Lauge.

§. 624.

Die nun auf vorgedachte Weiſe zubereitete Aſche wird alsdenn in ein hierzu ſchickliches Faß gebracht, welches mit einem zweyten löcherichten Boden verſehen iſt, und ſo eingerichtet ſeyn muß, daß derſelbe ohngefähr 6 Zoll vom untern Faßboden abſtehet, und heraus genommen werden kann und an dem untern Boden, muß ein Loch mit einem Zapfen befindlich ſeyn, um dieſen aufdrehen, und die Lauge ablaſſen zu können. Auf dieſen mit Löcher verſeheyen Boden wird ſodann ohngefähr $\frac{1}{4}$ Elle hoch reines Stroh gelegt, die Aſche darauf gebracht, und dieſe recht feſte zuſammen gedrückt, oder geſtopft, damit das aufgeſchüttete Waſſer nicht ſo leichte durchlaufen könne, weil man ſonſt keine vollkommene gute, recht ſcharfe Lauge erhalten würde. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird kochend heißes Waſſer ſo geſchwinde als möglich darauf gegoſſen, das Faß mit etwas bedeckt, und nun wenigſtens ein paar Stunden in Ruhe gelaſſen. Nach Verlauf dieſer Zeit, wird der Zapfen am untern Boden losgezogen, die Lauge in ein darunter geſetztes reines Gefäß abgelaſſen, wiederum Waſſer aufgegoſſen, und dies Aufgießen noch ein bis zweymal, ſo lange die Aſche noch Kräfte hat, oder die Lauge noch glatt wird, wiederholt. Die Probe, daß die Lauge die gehörige Stärke habe, iſt, daß ein darein gelegtes Ey oben auf derſelben ſchwimmen bleibe.

Vom Sieden der Seife.

§. 625.

Damit man aber auch gute feſte, oder keine zu weiche Seife erhalte, ſo muß man eine gute Proportion des hierzu anzuwendenden Fettes zu treffen wiſſen, nach den mehrmaligen Verſuchen hat man gefunden, daß zu der obenangegebenen Quantität Aſche und Kalch und der davon gefertigten Lauge, (welche aber von gedachter Stärke ſeyn muß) 30 bis 32 Pfund Fett oder Talg, welches vorher zuſammengeſchmolzen wird, angewendet wird. Wenn nun das Fett in den Keſſel gethan worden, ſo wird ſo viel Lauge zugeſchüttet bis der Keſſel ohngefähr die Hälfte damit angefüllt worden. Dieſe Maſſe wird nun durch nicht zu heftiges Feuer zum Kochen gebracht, und die dabey zum ſteten Umrühren angeſtellte Perſon, muß ſtets Lauge in einem Gefäße neben ſich ſtehen haben, damit ſie jedesmal, ſo wie die Seife im Keſſel zu ſteigen anfängt, etwas von dieſer Lauge mittelſt eines Topfes oder ſonſt ſchicklichen Gefäßes zugießen um dadurch das Aufſteigen und Ueberlaufen der Seife zu verhindern, wobey man das Feuer nur mäßig unterhalten, und die vorhandene Lauge immer nach und nach zugießen muß.

So wie nun die Seife ohngefähr 6 — 8 Stunden bey gelindem Feuer und ſtetem Rühren gekocht worden und dieſelbe anfängt dicke zu werden, und ſich vom Rührholze abſchälen läßt, ſo wird auf 1 Pfund Fett, etwa eine Hand voll Salz nach und nach in den Keſſel unter die Maſſe gethan, und darunter gerührt, und ohngefähr 1 Stunde allmählig gekocht. Das Salz aber

dient dazu, daß ſich die Fettigkeit von der Lauge recht ſcheide, und die Seife Feſtigkeit erhalte.

Ob die Seife genug geſotten oder gut ſey, erfährt man, wenn etwas von der Seife auf einen zinnernen Teller geſchüttet worden, und man dieſelbe nach dem Erkalten mit den Fingern angreift, nichts davon an den Fingern hängen bleibt. Oder man kann auch etwas Seife in kaltes Waſſer thun, und wenn ſie nun alsbald zu Boden fällt, ſo iſt dieß ebenfalls ein Kennzeichen, daß die Seife genug geſotten, und nunmehro aus dem Keſſel gebracht werden könne. —

Findet man nun an der angeſtellten Probe, daß die Seife gut ſey, ſo gießt man dieſelbe entweder in ein ſchickliches Waſchfaß, oder in einen viereckigten Kaſten, an welchen ein Zapfen befindlich ſeyn muß, und wenn die Seife erkaltet, ſo läßt man die Lauge ablaufen, ſchneidet die Seife vermittelſt des oben bemerkten Drahtes in gewöhnliche Tafeln, legt ſie auf einen luftigen und trockenen Boden, damit ſie gehörig austrockne, und hebt ſie alsdenn weiter an einen trockenen Orte oder Kaſten bis zum Gebrauch auf, da ſie denn mehrere Jahre gut aufbehalten werden kann; denn eine gute Hausmutter muß auch in dieſem Stücke darauf ſehen, daß ſie ſtets alte Seife im Vorrath habe, und die friſchgemachte nicht alſobald angegriffen werden darf.

Seife von Baumöl zu machen.

§. 626.

Will man Seife aus Baumöl ſieden, ſo giebt der Herr von Pfeifer hierzu folgende An-

weiſung: Man bedarf hierzu doppelt ſo viel ſtarker Lauge, als zur Unſchlittſeife, weil die Oeltheilchen ſich ſchwerer trennen, dagegen auch weit mehr Seife geben. Man füllt den Keſſel etwa um ein Drittel voll mit mittelmäßig ſtarker Lauge, ſchüttet das Oel in die kalte oder warme Lauge, rührt es mit einem ſaubern Stab durcheinander, und giebt Feuer; ſo wie nach und nach die Lauge ſich mit dem Oele vereiniget, wird ſtarke Lauge zugegoſſen, und der Keſſel bis auf zwey Drittel von der Seifenmaſſe angefüllt. Jetzo hängt es vom Künſtler ab, auf Leim, oder auf Kern zu ſieden; will er das erſte, ſo ich vor vorzüglich halte, ſo fährt er fort zu kochen, bis ſich ſeine Seifenmaſſe in feine Fäden zieht; will er das letzte, ſo ſetzt er gleich Anfangs auf ein Pfund Oel eine gute Hand voll Salz zu, und erhält keine Fäden, ſondern gleich etwas ſeifenartiges. Hat die Leimſeife ſich recht zart gezogen, wird ſie auch ausgeſalzen, da ſie denn gerinnt oder käſet; man läßt ſie bey gedämpften Feuer langſamer zuſammenkochen, und wenn ſie ſich auf der Oberfläche des Keſſels geſetzt hat, das Feuer ganz abgehen. Etwa eine Stunde hernach ſchöpft man mit großen Schaumlöffeln die Seife in hölzerne Zuber, läßt ſie erkalten, ſchöpft die Lauge aus dem Keſſel, verſiehet ihn mit neuer Lauge, ſchüttet die Seife wieder hinein, und giebt Feuer, dieß heißt die Seife auskühlen, oder ſie reinigen. Sobald die Seife zergangen, kann man ſie von neuen ſalzen, und ſo lange kochen, bis ſie auf Zinn oder Eiſen getröpfelt, hart wird, oder wenn man ſich damit wäſcht, nichts fettiges an den Händen bemerkt wird; in dieſen Umſtänden wird das Feuer geſchwächt, die Seife kocht zuſammen, oder auf den Kern, und wenn alſo die Lauge ganz klar darunter ſtehet, geht das Feuer ab,

man decket den Keſſel mit einem hölzernen Deckel zu, ſchöpft nach einigen Stunden die warme Seife mit großen Schaumlöffeln in die dazu bey der Hand habende Formen, läßt ſie erkalten, hart werden, nimmt ſie aus der Form, zerſchneidet ſie mit geglüheten Drahte in gefällige Tafeln.

Baumöl-Seife ohne Feuer zu bereiten.

§. 627.

Soll die Baumölſeife ohne Feuer gemacht werden, ſo bedarf man eine Art von Butterrolle, in Form eines Ankers oder Ohms, die einen beweglichen Boden im inwendigen aber eine kupferne Welle mit vier durchlöcherten Flügeln von gleicher Materie, und einen Handgrif hat, um die Rolle beſtändig bewegen zu können. Die Lauge muß durchgängig ſtark ſeyn, kann man zugleich etwas Salz von (Kali) Salzkraut oder Sonde dazu verwenden, ſo iſt es noch beſſer. Man vermiſcht die Lauge mit dem Oele, gießet das Mengſel in die Butterrolle, macht den Boden feſt zu, und drehet die Welle einige Stunden ohne Unterlaß um, ſalzt die Seife aus, drehet von neuen, und zwar ſo lange bis die Seife gahr iſt. Man erſpart folglich den Brand, und erhält mehr, und beſſere Seife, als durchs Kochen, zumalen durch den letzten Weg viel Fetttheilchen mit zum Schornſtein hinaus gehen.

Seife von Oel und Unſchlitt.

§. 628.

Soll Seife von Oel und Unſchlitt zuſammen geſotten werden, ſo iſt das an ſich einerley Opera-

tion, nur iſt zu bemerken, daß alle Seifen, in deren Zuſammenſetzung Oel kommt, ſtärkere Laugen, als der Unſchlitt allein erfordern. Man kann den Unſchlitt erſt zergehen laſſen, und alsdann das Oel nachſchütten, und eben ſo verfahren, als bey der Baumölſeiſe erinnert worden. Wünſchet man dieſe und andere Seifen recht weiß zu haben, ſo muß man ſie, ſo wie oben bey der Baumölſeife geſagt worden, noch einmal auskühlen, und das letztemal mit ganz ſchwacher Lauge aufſetzen; man gewinnt dabey an der Farbe, und verliehrt an der Stärke, oder Wirkung bey Abnehmung des Schmuzes. Will man mit Vitriol färben, oder Marſeillerſeife machen, ſo ſind zwey Drittel Unſchlitt, ein Drittel Oel die beſte Proportion. Während dem Kochen der Seife löſet man grünen engliſchen Vitriol in warmem Waſſer auf, filtrirt die Solution, macht einen Pinſel von einigen Kornähren, und beſpritzt die Lagen der Seifenmaſſen in der Form, ſo wie ſie nach und nach aus dem Keſſel geſchöpft wird; man erhält dadurch die marmorirte Seife, welche, ſo oft man davon ſchneidet, die Farbe verändert. Mit Braunſtein färben die deutſche Seifenſieder; der gebrannte Braunſtein wird trocken aber fein pulveriſirt, und während dem Ausſchöpfen, in die Form geſtreuet; man kann dergleichen Farben mehr machen, die jedoch insgeſammt keinen weſentlichen Nutzen haben.

Wohlriechende Seife zu machen.

§. 629.

Man nimmt von der gewöhnlichen Seife nach Belieben, oder z. B. ein Pfund, ſchabt ſie

ganz klar, und weicht ſie in Roſenwaſſer zugedeckt, vier und zwanzig Stunden ein. Hierauf ſtößt man 8 Loth von Schalen befreyete Mandeln mit einer halben Kanne Milch, ganz zart und fein, thut dieſe Mandeln mit ein paar Pfund Roſenwaſſer in einen neuen Topf, ſetzt dieſen über gelindes Kohlenfeuer, rührt es beſtändig durcheinander, bis die Seife anfängt zu ſteigen. Hierauf nimmt man den Topf vom Feuer, ſetzt ihn in friſches Waſſer und hält mit dem Rühren ſo lange an, bis die Seife zu einem Breye geworden, da mann denn endlich ganz zuletzt, ehe ſie noch völlig erkaltet, nach Belieben mehrere Tropfen Zitronen- oder Bergamottenöl, auch wer ein Liebhaber von Biſam iſt, einige Gran darunter miſcht, Kugeln daraus von beliebiger Größe macht, dieſe in Baumwolle wickelt, und gehörig trocknen läßt.

Wohlriechende Seife auf andere Art.

§. 630.

Man nehme 1 Pfund Venetianiſcher Seife, ein Loth geſtoßene Würznelken, ein Loth zu feinem Pulver geſtoßene Florentiniſche Violenwurzel, zwey Loth zu Pulver gemachten weißen Sandelholze, zehn Gran Moſchus und etliche Tropfen Roſenöl, und wenn die vorher geſchabte Seife mit etwas Roſenwaſſer zu einem Teige gemacht worden, ſo werden alle vorgedachte Species darunter gerührt, Kugeln daraus gemacht, und dieſe gehörig getrocknet.

Wohlriechende Seife auf andere Art.

§. 631.

Man nimmt von unſerer gemeinen Seife ein

Pfund, ſchabt dieſe klar, gießt ſo viel Roſenwaſſer darauf, daß ein Teig davon wird, thut hierzu Florentiſch Violenwurzel, zwey oder 3 Loth, 2 Loth gelben Sandel, 4 Loth Gummi Benzoes, ½ Loth Nelken, 1 Loth Zimmt, alles recht klar geſtoßen, etwas Zitronen- und Bergamottenöl, ½ Pfund feingeſtoßene Mandeln, miſcht alles wohl untereinander, formt Kugeln daraus, legt dieſe in Baumwolle und läßt ſolche bey gelinder Wärme trocknen.

Wohlriechende Seife auf andere Art.

§. 632.

Man ſchabt ein Pfund Venetianiſcher Seife (oder in deren Ermangelung eben ſo viel ordinaire Seife) ganz klar, gießt etwas friſches Waſſer in zweymal vier und zwanzig Stunden etlichemal darauf und mit Behutſamkeit ab, ſtoße 4 Loth von ihren Schalen befreyete Mandeln mit etwas Milch ganz klar, knete dieſe mit 1 Loth zu Pulver gemachter Violenwurzel ein wenig Ambra und Muſcus wohl darunter, und mache hieraus beliebige Kugeln, welche bey gelinder Wärme in Baumwolle getrocknet werden.

Neunzehntes Kapitel.

Vom Ziehen und Gießen der Lichte.

§. 633.

So vortheilhaft es für eine Haushaltung iſt, wenn die Hausmutter auf gute Vorräthe von Seife in ihrer Wirthſchaft durch das Selbſtſieden Bedacht nimmt, eben ſo nützlich iſt es auch, daß ſie dafür ſorgt, die in der Wirthſchaft benöthigten Lichte ſelbſt zu ziehen und zu gießen, nur mit dem Unterſchiede, daß man in Anſehung der Lichte nicht ſo ſtarke Vorräthe auf mehrere Jahre machen darf, ſondern dieſe am beſten alle Jahre friſch bereitet; denn es iſt mit den Lichtern nicht wie mit der Seife: dieſe dauert viele Jahre, ohne zu verderben, aber mit den Lichtern hat es eine ganz andere Bewandniß, wenn ſie alt werden, weil dieſe durch das Alter nicht allein ihre weiße Farbe verlieren, ſondern alsdann auch, wenn ſie über ein Jahr alt geworden, einen faſt unerträglichen

Geruch und Geſtank von ſich geben, mithin wird es nothwendig, ſeine Einrichtung mit dem Ziehen und Gießen der Lichte ſo zu machen, daß ſie alle Jahre friſch bereitet werden.

Von den Eigenſchaften eines guten Lichtes und Zubereitung oder Verbeſſerung des Unſchlittes.

§. 634.

Die Eigenſchaften eines guten Lichtes ſind: helles und ſparſames Brennen, ohne üblen Geruch, ſo wie das Ablaufen, Rauchen und Stinken die ſchlechten Eigenſchaften deſſelben ſind. Die verſchiedenen Operationen beym Lichtmachen ſind, die Zubereitung des Unſchlitts, Verfertigung der Dochte, und das Ziehen und Gießen der Lichte.

Wenn das Unſchlitt harte, weiße und ſparſam brennende Lichter geben ſoll, ſo muß daſſelbe mit ungelöſchtem aber zerfallenem Kalche in Waſſer eine bis zwey Stunden gekocht werden. Nach dem Erkalten wird das Unſchlitt auf der Oberfläche, und der Kalch auf den Boden des Keſſels ſeyn. Dieſes gereinigte Unſchlitt wird bis zum Gebrauch aufgehoben.

Man bedient ſich des Rinds-, Schafs- und Bockunſchlitts zu den Lichtern. Das Fett, ſo um den Eingeweiden ſitzt, taugt nicht zu den Lichtern, denn ſie laufen ab; ein gleiches geſchieht, wenn das Unſchlitt alt und ſtinkend geworden iſt.

Die Verbeſſerung des Talges mit Kalch wird auf folgende Art unternommen: Z. B. auf 20

bis 25 Pfund ausgelaſſenen und wieder erkalteten Talg, nimmt man zwey bis drey rechte Hände voll klaren ungelöſchten Kalch, thut dieſen in ein beſonderes Gefäß mit etwas friſchem Waſſer, und rührt beydes fleißig durcheinander, damit ſich der Kalch gut auflöſe und mit dem Waſſer verbinde. Von dieſem Kalchwaſſer nimmt man alsdann ungefähr 1 Maaß, thut hierzu noch etwas Branntewein, etwas zerſtoßenen Kampher und Borax, von jedem etwa für 6 Pfennige, und rührt alles wohl untereinander. Dieſe Maſſe wird ſodann in das Zerlaſſene und Unſchlitt gethan, wohl untereinander gerührt, und eine Zeitlang zuſammen gekocht, alsdann zum Erkalten ſtehen gelaſſen, worauf daſſelbe zum Gießen der Lichter fertig iſt. Das Kalchwaſſer macht den Talg ſchön weiß und hart, der Kampher, Borax und Branntewein aber machen daſſelbe ſowohl hart als gut und hellbrennend.

Eine zweyte Verbeſſerungsart iſt dieſe: Zu 20 Pfund Rinds= und 4 Pfund rohen oder noch nicht ausgeſchmolzenen Talges, wenn ſolches in kleine Stücken geſchnitten worden, nimmt man ungefähr 2 Maaß Urin, 3 — 4 Hände voll Salz, und 6 — 8 Loth Salpeter, thut alles mit dem Talge in einen Keſſel, und läßt den Talg darinne ſchmelzen. Der zerlaſſene Talg wird ſodann durch einen Durchſchlag, damit die Griefen zurück bleiben, in ein darunter befindliches ſchickliches Gefäß zum Erkalten gegoſſen.

Sollen nun von dieſem Talge Lichter gegoſſen werden, ſo wird derſelbe in mäßige Stücke zerſchnitten, in einem Keſſel zerlaſſen, und abermals 6 — 8 Loth Salpeter hinzu gethan, und

wenn der zergangene Talg ein wenig geſotten, der obenauf kommende bräunliche Schaum mit einer Schaumkelle abgenommen; der Keſſel alsdann vom Feuer gehoben, und wenn der Talg etwas erkaltet, in die vorhandenen Formen gegoſſen.

Meynung wegen der Vorzüge des Rindstalges vor dem Schöpſentalge zu Lichtern.

§. 635.

Manche wollen dem Talge von Rindern den Schaaf- oder Schöpstalge einen Vorzug einräumen, indem ſie glauben, daß der letztere nicht allein mehr abfließe, ſondern auch nicht ſo lange brennende Lichter liefere, und daher pflegt man auch beyde Arten von Talg mit einander zu vermiſchen, und dann Lichter daraus zu bereiten. Allein dieſe Meynung kann nicht für allgemein wahr angenommen werden; denn ſelbſt der Talg vom Rindviehe iſt ſich ſowohl in Anſehung der Härte als Farbe nicht gleich, ſondern verſchieden, welches allerdings von der mehr oder weniger guten Fütterung, oder den verſchiedenen Futterarten abhängt; denn von gutem kernigten Futter, als gutem Heu und Getreideſchroot, wird der Talg nicht allein härter, ſondern auch weißer, als wenn die Thiere mehr mit weichen Futterarten, z. B. Rüben, Möhren, Kürbiſſen, Brannteweinsſpühlicht u. dergl. m. ernährt werden, und man bekömmt oftmals Talg von Rindern, welches ſo gelb ausſiehet, als wenn daſſelbe gefärbt worden wäre. Selbſt die Jugend und das Alter des geſchlachteten Viehes tragen mehr oder weniger zur

Härte ihres Talges bey; denn alte mit harten Futter gemäſtete Ochſen oder Kühe geben viel härteres Talg als junges Vieh. Eben ſo hat manches Futter vielen Einfluß auf den mehr oder wenigern üblen Geruch des Talges, z. B. wenn das Maſtvieh viele Waſſerrüben und Leinkuchen bekommen, ſo bekommt der Talg einen ſehr üblen Geruch davon, und die davon bereiteten Lichter werden ſogar übelriechend, ohne daß dieſelben lange gelegen haben, oder alt geworden ſind.

Der Talg von den Schaafen verdient faſt noch eher den Vorzug vor dem Rindstalge; denn das erſtere giebt in den Lichtern nicht allein eine hellere gleiche Flamme, ſondern er dampft auch weniger als dieſer; und empfindliche Naſen können ſogleich riechen, ob die brennenden Lichter von Rinds- oder Schöpſentalge ſind, weil nur halbwege etwas altgewordene Lichter von Rindstalge weit übler riechen, als andere von Schöpſentalge, ob dieſe gleich älter ſind.

Und was das Abfließen der Lichter anbelangt, ſo findet ſich dieß öfters bey Lichtern von bloßem Rindstalge eben ſo ſehr, als bey andern, welche von Schöpſentalge bereitet worden, welches, wie oben ſchon gedacht, von der Art des Futters, womit das Rindvieh gemäſtet worden, entſtehet. Aber es geſchiehet auch öfters, daß die vom ſchönſten und härteſten Talge gefertigten Lichter abfließſen oder laufen, und gleichwohl liegt die Urſache nicht am Talge, ſondern an derjenigen Perſon, welche das Licht putzt: denn wenn ein Licht gar zu ſcharf mit der Lichtſcheere abgeputzt wird, ſo iſt der ſehr kurze Docht nicht vermögend, das von der Hitze des brennenden Lichtes geſchmolzene Talg

aufzunehmen oder zu verzehren, und augenblicklich fängt dann ein ſolches Licht an abzufließen. — Wer ſich davon überzeugen will, mache nur den Verſuch mit zwey Lichtern von einerley Talg und Form, und man wird das Geſagte beſtätiget finden. —

Von der rechten Jahreszeit die Lichte zu ziehen und zu gießen.

§. 636.

Es wird einer jeden Hausmutter von ſelbſt einleuchtend ſeyn, daß die warme Jahreszeit im Sommer zu dieſer Arbeit nicht recht paſſend ſey, weil das Gerinnen oder Kaltwerden der Lichter nicht nur ſehr langſam von ſtatten geht, ſondern ſie können auch nur mit vieler Mühe ganz aus ihren Formen gebracht werden, und wenn dieß auch geſchiehet, ſo bleiben die Lichte dennoch ſchmierig, werden nicht hart genug, und verbrennen alsdenn viel geſchwinder, als andere, welche man in der kältern Jahreszeit bereitet hat. — Ueberdieſes kommt man mit dieſer Arbeit bey kalter Witterung weit eher zu Stande, als in warmen Tagen, mithin muß man ſich mit dem Lichtziehen und gießen ſo einzurichten ſuchen, daß ſolches entweder im Herbſte, wenn die Luft ſchon etwas kalt iſt, oder ſpäterhin im Winter geſchehen könne; nur bey allzugroßer Kälte muß man dieſe Arbeit nicht im freyen in der Kälte, ſondern in einem etwas temperirten Zimmer unternehmen; denn bey großer Kälte pflegen die Lichte davon aufzuſpringen oder Riſſe zu bekommen, welches nichts taugt. Dieſes hat man beſonders bey gegoſſenen Lichtern zu mer-

ken, daß man die Formen mit den Lichtern zum Erkalten nicht an einen ſolchen Ort bringe, wo der Froſt ſtark eindringen kann.

Von Zubereitung der Dochte.

§. 637.

Man pflegt die Dochte entweder von Baumwollen= oder von Flachsgarn zu verfertigen, und erſtere werden gewöhnlich zu den gegoſſenen, ſo wie letztere zu den gezogenen Lichtern angewendet. Werden die Dochte von Baumwollengarn gemacht, ſo muß das Garn ohne Knoten und von aller Unreinigkeit frey ſeyn. Will man das Garn zu Dochten ſelbſt aus Baumwolle ſpinnen, ſo muß man hierzu von der beſten reinſten Sorte wählen, welches die Cypriſche iſt: denn dieſe iſt nicht allein zart und lang, ſondern ſie iſt auch ohne Körner und Knollen, welches bey der aus der Barbarey und Smyrna nicht der Fall iſt, mithin kann man von der erſtern auch einen viel feinern und gleichern Faden ſpinnen laſſen, und ſchönere Dochte aus ſolchem Garn verfertigen: denn ein ſchöner gleicher Faden und Docht trägt gar vieles zum beſſern Brennen der Lichte bey.

Auch die flächſenen Dochte zu den gezogenen Lichtern müſſen nicht von ſchlechten knotigten voller Scheben ſeyendem Garn gefertiget werden, weil dergleichen ſchlechte Dochte auch das ſchlechtere Brennen der Lichte verurſachen. Zu dieſen Dochten von Flachsgarn darf zwar nicht der feinſte Flachs angewendet werden, allein man muß hierzu auch nicht, wie manche zu thun pflegen, grobes

Werch dazu gebrauchen, ſondern man kann hierzu allenfalls Flachs von mittler Güte gebrauchen, aus welchem ein mittelmäßig feiner und gleicher Faden geſponnen werden kann. — Hat man aber recht gutes feines von allen Scheben wohlgereinigtes Abwerch, ſo kann man dieſes allenfalls zu Dochtegarn anwenden, beſonders wenn die Hausmutter darauf ſieht oder Acht hat, daß ein guter gleicher Faden daraus geſponnen wird. Manche pflegen das Flächſengarn zu Dochten nur einzuäſchern zu bläueln, auszuſpühlen und wiederum zu trocknen; allein da bey dieſen Verfahren das Garn immer noch unreine bleibt, oder viele Scheben an ſich behält, ſo iſt es beſſer, wenn man das zum Dochten beſtimmte flächſene Garn ordentlich weiß bleichet.

Will man gute hellbrennende Lichter haben, ſo müſſen die Dochte nicht zu ſchwach und von recht ſchönen gleichen Garne gemacht werden; denn je dünner die Dochte ſind, deſto ſparſamer brennen ſie zwar, aber die damit bereiteten Lichter brennen auch viel dunkler als die mit ſtärkern Dochten. Zu ſtarken gegoſſenen Lichter deren man 6 Stück auf ein Pfund rechnet, pflegt man 10 — 12 baumwollene Fäden welche nicht gar zu ſtark ſeyn dürfen, und zu kleinen Lichter deren acht ein Pfund ausmachen ſind 7 — 9 Fäden zu einem Dochte von dergleichen Garne genug. Die Dochte werden alle von einerley Länge gemacht, und bekommen oben eine ſogenannte Schleiſe oder Oehr, damit man dieſelben beym Ziehen und Gießen vermittelſt derſelben an kleine Stäbe anhängen könne. —

Um nun beym Brennen der Lichte das Fakkeln oder Flammern zu verhüten, auch das Hell-

brennen derſelben zu befördern, ſo pflegt man die Dochte der zu ziehenden und zu gießenden Lichter etwas mit Wachs zu beſtreichen; allein da die Fäden der mit Wachs beſtrichenen Dochte dadurch etwas ſteif oder feſte zuſammen geklebt werden, und da dieſe Feſtigkeit zwar das ſparſamere, aber nicht ſo Hellbrennen der Lichte bewirkt, ſo muß man die gewichſten Dochte alsdenn wieder etwas zurükke drehen, damit ſie wiederum etwas lockerer werden, denn auf dieſe Weiſe bekömmt man nicht nur Lichte welche ein helles Licht von ſich geben, ſondern die auch nicht flammern.

Zu gegoſſenen Lichtern pflegt man die Dochte auch folgendermaßen vorzubereiten: Man löſt etwas Kampfer in Weingeiſt auf, taugt die Tochte darein, drückt ſie wieder aus, und bringt ſie in die Formen. Dieſe Lichter brennen helle, ſparſam, und verbreiten einen angenehmen Geruch im Zimmer.

Vom Ziehen der Lichter.

§. 638.

Hat man die zum Ziehen der Lichter nöthigen Dochte zubereitet, und man will zum Ziehen derſelben ſchreiten, ſo gehört hierzu ein bequemes hölzernes Gefäß in welches das zerlaſſene Talg gethan werden kann, und hierzu ſchickt ſich am beſten ein ſchmaler hoher Trog, von Eichen- oder andern guten Holze, der unten etwas breiter ſeyn muß, damit derſelbe einen feſten Rand haben könne. Damit nun aber das in den Trog zu thuende zerlaſſene Talg ſtets warm und im Fluſſe erhalten werde; ſo wird etwas kochendes Waſſer

darein gegoſſen, welches aber nicht in ſolcher Menge ſeyn darf, daß die in den darüber gegoſſenen Talg einzutauchenden Dochte das Waſſer nicht berühren.

Nach dieſer Vorbereitung werden die mit ihrer Schleife an dünne und gerade Stäbe ſchon im voraus in einer Entfernung von ein paar quer Finger angehängten Dochte bis an die Stäbe in das heiße Talg fein gerade eingetaucht, geſchwinde und behutſam wieder heraus gezogen, ein wenig über dem Troge zum Abkühlen gehalten, hierauf noch einmal darein getaucht, alsdann auf ein hierzu bereitetes Gerüſte gehängt, und nun mit den andern mit Dochten verſehenen Stäben auf eben dieſelbe Weiſe fortgefahren, auch bisweilen wieder etwas friſches zerlaſſenes Talg in den Trog gethan, damit es niemals an genugſamen Talge fehle, und die Lichter nicht auf das Waſſer kommen können. Die an den Stäben befindliche Dochte müſſen diesfalls in der oben angegebenen Weite voneinander entfernt ſeyn, damit ſich dieſelben beym Eintaugen nicht hindern oder zu nahe zuſammen kommen. Sollen es dicke oder ſtarke Lichter werden, ſo verſteht ſich's ſchon von ſelbſt, daß das Eintauchen derſelben ſo ofte wiederholt wird, bis ſie die verlangte Stärke erlangt haben. Wenn das Waſſer im Troge oder das ſonſt hierzu zu gebrauchende Gefäße kalt zu werden anfängt, und man iſt mit dem Ziehen der Lichter noch nicht zu ſtande, ſo muß dieſes ausgegoſſen, und ſtatt deſſen wiederum kochend heiſſes Waſſer darein gethan werden.

Während dem Ziehen, pflegen die Lichter unten eine Spitze anzuſetzen, welche zu nichts

taugt, und dahero abgemacht werden muß, welches auf eine ſehr leichte Weiſe geſchehen kann, wenn eine zweyte bey dieſem Geſchäfte ſeyende Perſon, dieſe Spitzen, nachdem die Lichter aufgehängt werden, vermittelſt eines Meſſers mit Behutſamkeit unten wegſchneidet. — Nach dieſer Verrichtung werden die Lichter noch einigemal gezogen, und erhalten ſodann unten eine ſchickliche Rundung.

Es iſt weiter oben eines Gerüſtes gedacht worden, auf welches die Lichter während dem Ziehen mit dem Stäben ordentlich aufgehängt werden können. Eine dergleichen Stellage kann auf eine ganz einfache Art, an dem Orte, wo das Ziehen der Lichter verrichtet wird, z. B. in der Küche, blos durch zwey lange Stangen, welche ſo weit voneinander entfernt ſind, daß die Lichtſtäbe mit ihrem Enden darauf ruhen können, und die Lichter derzwiſchen hängen können, errichtet werden. —

Hat man nun einen guten Vorrath von Lichter gezogen, und ſind dieſelben gehörig erkaltet, ſo werden ſie am beſten in einer Kiſte aufbehalten, weil ſie in dieſer ihre weiße Farbe weit länger behalten, als wenn man dieſelben an einen andern Orte in freyer Luft aufhängt.

Vom Gießen der Lichte.

§. 639.

Es iſt bekannt daß man zum Gießen der Lichter beſondere Formen haben muß. Man hat blecherne, zinnerne und gläſerne Formen, die letz-

tere oder gläſerne ſind die beſten, nicht nur weil man ſehr reinlich damit umgehen kann, ſondern weil die Lichter auch einen ſchönen Glanz davon erhalten, mithin ein viel beſſeres Anſehn bekommen. Nach dieſen ſind die zinnernen den blechernen vorzuziehen. Die blechernen Formen ſind gewöhnlich vier oder ſechs in einer Reihe miteinander verbunden, und ſind aus dieſem Grunde bequemer als die vorhergehenden.

Hat man die Dochte wie oben gedacht mit Wachs beſtrichen und dieſelben wiederum etwas aufgedrehet, oder auf die zweyte Art, in Weingeiſt und Kampfer getaucht und ausgedrückt, ſo werden ſie vermittelſt eines langen Drathes durch die Formen gezogen, unten bey den kleinen Löchern ein Knoten in den Docht gemacht, oben an der Forme aber ein kleines Querholz durch die Schleife des Dochtes geſchoben, den Docht ſtark angezogen, und recht in die Mitte der Forme gerückt.

Hat man nun die Forme mit ihren Dochten zubereitet, und den Tiſch mit den Formen an ſeinen Ort geſtellt, ſo wird das gereinigte Unſchlitt im Marienbade, das heißt, in einem Gefäße, ſo in kochend heißen Waſſer ſteht, geſchmolzen, und ſobald es nur zu ſchmelzen anfängt, werden die Lichter gegoſſen, und damit ſo lange fortgefahren, als Formen und Unſchlitt in Bereitſchaft ſind. Es pflegt ſich gewöhnlich der Talg oben an den Döchten herum ein wenig anzuſetzen, und dann muß man noch Talg nachgießen, bis alles gleich oder keine Vertiefungen mehr zu ſehen ſind. Um das zerſpringen der gläſernen Formen zu verhüten, ſo muß man ſolche vor dem Eingießen etwas er-

wärmen, und damit ſie auch gut und feſte ſtehen, ſo werden ſie in ein mit trockenen Sand angefülltes Gefäße geſetzt.

Wenn die gegoſſenen Lichte erkaltet ſind, ſo wird der unten an den Formen an den Dochten gemachte Knoten, mit einem ſcharfen Meſſer hinweggeſchnitten, der oben beym Einguße überflüßige Talg abgeſtochen, und die Lichte herausgezogen. Im Fall die Lichte nicht gut aus den Formen ohne zu zerbrechen herausgehen wollen, ſo darf man die Forme nur in ein Gefäß mit heißem Waſſer ſtecken, ſo werden ſich die Lichte gut ablöſen und leichte herausziehen laſſen. Die fertigen Lichte werden hierauf in ein Kaſten eingepackt und zum Gebrauch an einem kühlen Orte aufbehalten.

Zwanzigſtes Kapitel.

Vom Waſchen der Wäſche.

§. 640.

Da ſchöne und genugſame Wäſche allerley Art nicht alleine zur Reinlichkeit und Zierde und Bequemlichkeit der Menſchen gereicht, ſondern in ordentlichen Haushaltungen in dergleichen Leinenzeuge, an Hemden: Tiſch: und Bettzeuge gar ein anſehnliches Kapital zu ſtecken pflegt; ſo kann es einer die Ordnung und Sparſamkeit liebenden Hausmutter gewiß nicht gleichgültig ſeyn, wie und auf was Art ihre Vorräthe an Leinenzeuge bey Reinigung deſſelben behandelt, dieſelben nicht durch ſchlechte Behandlung vor der Zeit verdorben werden, weil dadurch alsdenn in einer Haushaltung alle Jahre ein anſehnlicher Schade entſtehen kann; denn unter Waſchen und Waſchen, iſt eben ſo wie in vielen andern Dingen gar ein merklicher Unterſchied. Es giebt zwar

Hausmütter, welche das Waſchgeſchäfte oder die Behandlung der Wäſche überhaupt gar meiſterlich verſtehen: allein es giebt auch wiederum ſehr viele, welche in dieſen Fache weniger Kenntniß oder Erfahrung haben, und ſich dahero blos auf ihre ſogenannten Waſchweiber welche gar öfters ſelbſt keine richtigen Begriffe davon haben, oder das verſchiedene Leinezeug recht zu behandeln verſtehen, verlaſſen, und verlaſſen müſſen; für dieſe alſo, oder für angehende Hausfrauen, welche die nöthige Wiſſenſchaft hiervon noch nicht haben, ſoll hier eine Anweiſung zu guter Behandlung der Wäſche überhaupt beygefügt werden.

In Städten hat man in vielen Familien die Gewohnheit die benöthigte Wäſche außer dem Hauſe bey ſogenannten Wäſcherinnen waſchen zu laſſen, theils weil man nicht in allen Häuſern Waſchhäuſer oder ſonſtige bequeme Gelegenheit hierzu hat, theils auch weil manche Hausfrauen weder damit umzugehen oder die Sache anzuordnen verſtehen, theils weil unwirthſchaftliche Frauen die Bequemlichkeit lieben und ſich dahero mit dieſem Geſchäfte nicht gerne abgeben wollen, und endlich ſo glauben mehrere auch ein Erſparniß damit zu machen, wenn ſie ihr Leinezeug außerhalb des Hauſes bey fremden Perſonen waſchen laſſen; allein dadurch ziehen ſich ſolche Hausmütter nur gar zu ofte beträchtlichen Schaden zu, weil die Lohnwäſcherinen entweder die Wäſche ſelbſt nicht recht zu behandeln verſtehen, oder aber bey dieſer an ſich nicht leichten Arbeit ihre Hände ſehr zu ſchonen pflegen, und dann, um doch den Ruf zu haben, daß ſie weiße Wäſche liefern, allerley Hülfsmittel anwenden, wodurch die Wäſche zu ſehr angegriffen und in kurzer Zeit mürbe und zu

Zunder gemacht wird. — Dieſe Hülfsmittel aber beſtehen theils in zu ſcharfer Lauge, theils in Kalch, theils auch in Potaſche, welches lauter Dinge ſind, wodurch die beſte Wäſche in weniger Zeit verdorben wird. Und diejenigen welche durch Wäſcherinnen etwas zu erſpahren glauben, irren ſich ebenfalls, und ihre verdorbene Wäſche kömmt ihnen ſicher höher zu ſtehen, als wenn ſie dieſelbe in ihren Häuſern und unter ihrer Aufſicht hätten waſchen und zubereiten laſſen.

Auf dem Lande iſt jedoch dieſe Methode, die Wäſche außer dem Hauſe bey Lohnwäſchern waſchen zu laſſen, nicht in Gebrauch, oder doch gewiß ſelten; denn in großen Haushaltungen, wo nicht allein für die Herrſchaft, ſondern auch für das Geſinde viele Wäſche ſchmuzig gemacht wird, und wiederum gereiniget werden muß, da hat man an mehrern Orten auch ein gewiſſes Behältniß oder Waſchhaus oder ſonſt einen bequemen zum Waſchen ſchicklichen Ort, mithin kann man dießfalls außer Sorgen ſeyn, und ſeine Wäſche im Hauſe waſchen laſſen, und an Bequemlichkeit zum Trocknen, Mangeln und Platten mangelt es an den allermehreſten Orten auch nicht. Für lehrbegierige oder angehende Hausmütter ſoll alſo hier die beſte uns bekannte Methode zum Waſchen und was dem anhängig hier angezeigt werden, und diejenigen Hausfrauen, welche dieß alles ſchon wiſſen, mögen dieſes Kapitel überſchlagen, und für andere, welche ſich ſo wie in mehrern andern Fällen aus Nachläßigkeit oder — nicht gerne mit nützlichen Dingen beſchäftigen, für dieſe ſchreiben wir keine Zeile. —

Von den zum Waſchen nöthigen Geräthſchaften.

§. 641.

Das erſte und nothwendigſte Stück zu dieſem Geſchäfte iſt wohl ein großer der Haushaltung oder der Menge der Wäſche angemeſſener Waſchkeſſel, oder auch Waſchblaſe, an welchem Stücke es ſelten in einer wohleingerichteten Haushaltung mangelt, und die wirthſchaftlichſten und bequemſten ſind diejenigen, welche im Waſchhauſe, oder wo dieſes nicht vorhanden iſt, in der Küche an einem ſchicklichen Orte eingemauert ſind, denn bey dieſen wird nicht allein weit mehr Holz oder andere Feuerungsmittel als bey den auf ſogenannten Dreyfüßen ſtehenden erſpart, ſondern da ſie feſte ſtehen, ſo hat man auch nicht leichte ein Unglück durch das Umfallen eines ſolchen Keſſels zu befürchten, und ſelbſt das Ausſchöpfen des heißen Waſſers iſt bey den eingemauerten Keſſeln oder Blaſen weit leichter als bey den freyſtehenden. Es verſteht ſich übrigens hierbey von ſelbſt, daß ein dergleichen Keſſel oder Blaſe mit einem wohlpaſſenden Deckel verſehen ſeyn müſſe, weil alsdenn das Waſſer weit eher zum Kochen gebracht, und heiß erhalten werden kann, folglich Holz = und Zeit dadurch gewonnen wird.

Hiernächſt ſind noch mehrere hölzerne Gefäße, als Waſchwanne, Waſchfaß, Zuber oder aber Kannen und Waſchgelten nothwendig, deren Größe verſchieden iſt, und ſich nach der mehr oder weniger großen Haushaltung oder Menge der Wäſche richten, und von einer jeden Hausmutter leichte ſelbſt nach ihrer Einſicht angegeben werden

können. Die Waſchwanne wird zum Einweichen der Wäſche, ſo wie das Waſchfaß eigentlich zum Auswaſchen der Wäſche dient, und um mehrerer Bequemlichkeit willen mit 3 Füßen und einen Zapfen im Boden, zum Ablaſſen des gebrauchten Seifenwaſſers verſehen ſeyn. Zuber ſind bekanntlich ziemlich große, mit zwey Handhaben (in welchen ein paar runde Löcher angebracht ſind) verſehene Gefäße, welche zum Waſſertragen beſtimmt ſind, da denn durch die gedachten Löcher ein Querholz hindurch geſteckt wird, welches auf beyden Seiten hervorraget, damit die ſogenannten Trageſtöcke darunter geſtecket, und von ein paar Perſonen Waſſer herbey getragen werden kann, und dieſe Arbeit alſo weit leichter und geſchwinder verrichtet wird, als wenn eine ſo große Menge Waſſer durch Kannen oder Eymer zugetragen werden ſoll. Die Waſchgelten, welche ebenfalls mit ein paar Angriffen verſehen ſeyn müſſen, werden zum Herbeytragen des kochenden Waſſers aus dem Keſſel zum Waſchfaſſe gebraucht.

Eben ſo iſt ein aus Weidenruthen geflochtener, oder auch von Holz gemachter Laugenkorb, welcher mit zwey langen Querhölzern verſehen iſt, um damit auf die Waſchwanne geſtellet zu werden, nothwendig. In dieſen pflegt man zuerſt ein großes Tuch von grober Leinewand einzubreiten, auf dieſes etwas reines Stroh zu legen, ſodann gute umgeſiebte Aſche darauf zu bringen, und dann kochend heißes Waſſer darauf zu gießen, worauf die alſo bereitete Lauge in das unter dem Laugenkorbe ſtehende Gefäße helle und klar abläuft. Mit dem Aufgießen des Waſſers, wird nach und nach ſo lange fortgefahren, als noch Kraft oder Schärfe aus der Aſche herauskömmt. Die Lauge ſelbſt

darf nicht zu ſtark, ſondern nur von mittelmäßiger Schärfe ſeyn, damit eines Theils die Wäſche nicht zu ſtark davon angegriffen werde, theils auch die Hände der waſchenden Perſonen nicht leiden, oder wund gemacht werden.

Ferner braucht man Tragekörbe zum Wäſchetragen, und andere Waſchkörbe, welche letztere an beyden Seiten mit Angriffen verſehen ſind, und von verſchiedener Größe ſeyn können, damit man in dieſe die Wäſche ſowohl beym Trocknen, Mangeln und Platten einlegen könne. Die Anzahl ſolcher Körbe wird jede Hausmutter von ſelbſt nach ihren Bedarf beſtimmen können.

Endlich ſind auch noch ſogenannte Waſchleinen, die nicht gar zu ſtark ſeyn dürfen, und am beſten von Hanfe gemacht werden, nebſt einer guten Anzahl Wäſchklammern nothwendig; ſo wie denn die reinliche Aufbewahrung der Waſchleinen und das Abwiſchen derſelben mit reinen Lappen beym Trocknen der Wäſche nicht zu verſäumen iſt, damit die darauf gehängte, mit den Klammern daran befeſtigte Wäſche durch die an den Leinen befindliche Unſauberkeit nicht verunreiniget oder fleckicht gemacht werde.

Alles zur Wäſche erforderliche hölzerne Gefäße muß nach jedesmaligen Gebrauch wohlgereiniget, und dann an einen kühlen, für Sonne und Luft geſicherten Orte, oder in einem reinlichen Gewölbe aufbehalten werden, damit daſſelbe nicht vertrockne und auseinander falle, ſo wie ſich es ohnehin verſteht, daß daſſelbe einen oder mehrere Tage vor dem Waſchen mit Waſſer angefüllt oder

eingequellt werde, damit daſſelbe beym Gebrauch im gehörigen Stande ſey, oder nicht auslaufe.

Von Zurichtung der Wäſche zum Waſchen.

§. 642.

Wenn eine Wäſche veranſtaltet werden ſoll, ſo hat eine gute wirthſchaftliche Hausmutter einige Zeit vorher noch mancherley Vorbereitungen zu machen nöthig, wovon denn die erſte iſt, daß das ſämmtliche Leinenzeug entweder von ihr ſelbſt, oder einer andern Perſon genau durchgeſehen, und alles ſchadhaft gewordene, aufs beſte wiederum ausgebeſſert werde; denn wenn dieſes nicht vorhero geſchieht (wie dieß der Fall oftmals bey nachläßigen unwirthſchaftlichen Hausfrauen iſt,) ſo wird der Schade durch das Waſchen viel größer, ja manches Stücke gänzlich unbrauchbar gemacht.

Befinden ſich Flecke in der Wäſche, ſo müſſen auch dieſe vor dem Waſchen gehörig ausgemacht werden, weil viele durch das bloße Waſchen nicht herausgebracht werden können, wie z. B. Tintenflecke, Theer- oder Weinflecke vom rothen Weine. — Nützlicher aber iſt es, wenn man mit dem Ausmachen ſolcher Flecke nicht ſo lange wartet, bis gewaſchen werden ſoll, weil ſich manche ſehr einfreſſen und alsdenn weit ſchwerer heraus zu bringen ſind, ſondern dieſelben müſſen alſobald wie ſie in die Wäſche gekommen, ausgemacht werden. — Wie man dergleichen Flecke auf verſchiedene Art aus der Wäſche bringen könne, hierzu werden weiter unten an ſeinem Orte Vorſchriften gegeben werden.

Nicht weniger wird eine Ordnung liebende und wirthſchaftliche Hausmutter auch vorhero alle ihre ſchwarze Wäſche aufs ſorgfältigſte aufſchreiben, damit ſie nicht durch untreue Waſchweiber oder Geſinde beſtohlen werden könne, wie dies in unordentlichen Haushaltungen gar öfters der Fall iſt. — Die aufgeſchriebene Wäſche kann auch beym Einweichen den Waſchweibern oder Geſinde Stück für Stück nach dem angefertigten Waſchzettel zugezehlt werden, und dann müſſen die Waſchweiber der Hausmutter die Wäſche nach dem Trocknen ebenfalls wieder zuzählen und übergeben, damit alles in gehöriger Ordnung bleibe, und nichts verlohren gehe.

Vom Einweichen der Wäſche.

§. 643.

Da man den Schmuz aus der Wäſche ſehr ſchwer herausbringen würde wenn man dieſelbe ſogleich waſchen wollte; ſo iſt es nothwendig daß ſie vorhero erſt eingeweicht werde, nur mit dem Unterſchiede daß die feine Wäſche, z. B. Oberhemden, feine Halstücher, Neſſeltuch und dergleichen blos in laulichtes Waſſer, die gröbere oder mittlere hingegen, als unterhemden, Tiſchzeug, weißes Bettzeuch, Handtücher u. d. g. in Lauge eingeweicht, und zwar dergeſtallt, das jede Gattung zuſammen komme, nämlich Hemden zu Hemden, Tiſchzeuch zu Tiſchzeuch u. ſo f. weg, auch jede Sorte, nämlich feine und mittlere Wäſche, in ein beſonderes Gefäße gebracht wird. —

Iſt nun das zum Einweichen der mittlern Wäſche gehörige Gefäß an den beſtimmten Ort

gebracht, ſo wird der oben gedachte gehörig mit Aſche zubereitete Laugenkorb darauf geſezt, die Lauge gemacht, und wenn dieſe fertig iſt, ein Stück Wäſche nach dem andern fein ordentlich, ausgebreitet und dichte in das Faß gelegt, ſo daß die ſämmtliche Wäſche wohl mit der Lauge bedeckt iſt. — Die feine Wäſche wird alſo ebenfalls fein ordentlich in das dazu gehörige Faß, wie gedacht, im Waſſer eingelegt.

Damit nun aber der Schmutz gut aus der Wäſche gebracht werden könne, ſo muß die eingeweichte Wäſche auch lange genug in der Lauge und dem Waſſer liegen bleiben, und hierzu ſind wenigſtens vier und zwanzig Stunden Zeit nothwendig. — Wollte, oder könnte man ſie aber noch eine Nacht länger, als vorgedachte Zeit, in der Weiche liegen laſſen, ſo würde dieſes nichts ſchaden, ſondern vielmehr zur beſſern Reinigung etwas beytragen.

Hierbey iſt aber noch zu bemerken, daß das ſogenannte bunte oder farbigte Zeug, z. B. Bettzeug, Schürzen, Halstücher u. dergl. m., nicht in Lauge, und ebenfalls ganz beſonders eingeweicht und zulezt gewaſchen werden müſſe; denn die Lauge würde nicht allein etwas von der Farbe ausziehen, ſondern es könnte auch das übrige weiße Zeug gar leicht etwas von der Farbe annehmen. Hätte man aber buntes Zeug, von welchen man vermuthen könnte, daß die Farbe ausgehen dürfte, ſo darf dieſes gar nicht eingeweicht werden.

Vom Ausſtauchen, Einſeifen und Kochen der Wäſche.

§. 644.

Wenn die Wäſche die gehörige Zeit eingeweicht geweſen, ſo muß ſie alsdenn, wie man zu ſagen pflegt, ausgeſtauchet werden, welches denn alſo geſchiehet, daß ein Stück Wäſche nach dem andern tüchtig mit den Händen durchgeſtaucht, ſodann zuſammengedrehet und ausgerungen wird, damit die Lauge herausgebracht werde, wobey es ſich von ſelbſt verſteht, daß große Stücken Wäſche von zwey Perſonen ausgerungen werden, weil ſolches von einer Perſon nicht gezwungen werden kann. Die ausgerungenen Stücken Zeug werden wiederum jede Sorte in der Ordnung, ohne ſie aufzudrehen, auf den dabey ſtehenden Tiſch hingelegt.

Nach vorgedachter Verrichtung wird die Wäſche in ein anderes ſogenanntes großes Waſchfaß gebracht, mit Seife beſtrichen, mit warmem Waſſer wohl durchgerieben, damit alle Schmutzflecke herauskommen, und ſodann zuletzt ausgerungen. Iſt nun auf dieſe Weiſe eine Parthie Wäſche vorbereitet, ſo wird ungefähr ſo viel, als man in das über dem Feuer befindliche Waſſer zu bringen gedenkt, aufgedrehet, und locker in das ſiedend heiße Waſſer hinein gelegt, und ungefähr eine Viertelſtunde darinnen gekocht. Während der Zeit wird mehrere Wäſche auf vorgedachte Art mit Seife und Waſchen zubereitet, die erſtere aus dem Keſſel genommen, wiederum friſche hineingebracht, und damit ſo lange fortgefahren, als von der ſo=

genannten Mittelwäſche, (nämlich Unterhemden, Tiſchzeug, Quehlen u. ſ. w.,) vorhanden iſt; denn die ganz feine Wäſche, und das bunte Zeug, muß beſonders und etwas anders als dieſe behandelt werden, wie man bald hören wird.

Die im Keſſel vorgedachte Zeit gekochte Wäſche wird alſo eine Parthie nach der andern wieder herausgenommen, und in das Waſchfaß, (aus welchem das vorherige Seifenwaſſer abgezapfet worden,) gebracht, und wenn die heiße Wäſche ſo weit verkühlt, daß ſie gewaſchen werden kann, nochmals mit nach und nach hinzugegoſſener, in einem beſondern Keſſel ſchon zubereiteter ſogenannter Kochſeife mäßig durchgewaſchen, und auf dieſe Weiſe zur völligen Weiße gebracht, in welcher Ordnung alſo die ganze Wäſche, ſo wie ſie nach und nach im Keſſel gekocht und wieder herausgenommen, fortgefahren wird, ſo lange welche vorhanden iſt. Die hierzu anzuwendende Kochſeife wird nämlich ſo bereitet, daß man eine Parthie ganze Seife (nach Proportion der mehr oder wenigern Wäſche,) in ganz dünne Streifen ſchneidet, dieſe in einem beſondern Keſſel mit Waſſer völlig zerkocht, ſo, daß ſolche wie ein dünner Brey wird, und ſo oft nun eine Parthie gekochte Wäſche aus dem Keſſel genommen werden, ſo wird etwas von dieſer Seife zu der Wäſche ins Waſchfaß gethan, ſo viel Waſſer, als nöthig iſt, hinzu gegoſſen, und in dieſem ſo zubereiteten Seifenwaſſer, wie ſchon gedacht, vollends reine gewaſchen und gehörig ausgerungen.

Die ſolchergeſtalt gewaſchene Wäſche wird nunmehr Stück vor Stück aufgedrehet, in eine andere Wanne gelegt, lauwarmes Waſſer darauf

gegoſſen, daß ſie völlig damit bedeckt ſey, und in dieſer Verfaſſung bis den folgenden Tag ſtehen gelaſſen. Dieſes Verfahren dient eigentlich dazu, damit die in der Wäſche vielleicht noch befindliche Seife vollends aufgelöſet, und zum Spühlen dadurch geſchickter gemacht werde; denn wollte man dieſes unterlaſſen, ſo würde man dennoch durch das Spühlen nicht alle Seife vollkommen herausbringen, und die Wäſche behält alsdenn beſtändig einen unangenehmen Seifengeruch, welcher nicht allein beym Tiſchzeuge und deſſen Gebrauch bey Tiſche, ſondern auch bey der Anziehewäſche, ſehr widrig und unangenehm iſt.

Vom Spühlen, Stärken und Trocknen der Wäſche.

§. 645.

An ſolchen Orten, wo man in Bächen oder Flüſſen klares fließendes Waſſer zu ſeinen Dienſten hat, da iſt es um ſo vortheilhafter, wenn man die Wäſche an dieſe bringen, und darinnen durch genugſames Spühlen von der noch bey ſich habenden Seife befreyen kann, als wenn man das hierzu nöthige Waſſer aus Brunnen oder von andern Orten herbeyſchaffen muß; denn wenn man auch wirklich genöthiget wäre, die Wäſche auf Wagen zum Fluſſe zu ſchaffen, ſo iſt es dennoch bequemer und beſſer, die Wäſche in reinem Fließwaſſer auszuſpühlen; nur dieß einzige hat man dabey zu beobachten, daß das Waſſer, worinnen die Wäſche geſpühlt werden ſoll, nicht zu Teichen oder Fiſchhältern hinfließe, weil alles Seifen- und Laugenwaſſer den Fiſchen nachtheilig iſt, indem dieſelben davon abſtehen. Daß jedes

Stück Wäſche beym Spühlen gehörig auseinander gemacht, und wie das Spühlen verrichtet wird, darf ich hier wohl nicht weiter erklären, weil dieſes bekannt genug iſt, ſondern es iſt dabey nur ſo viel zu erinnern, daß die Wäſche aufs beſte und ſo rein als nur möglich geſpühlt werden müſſe, damit alle noch darinnen befindliche Seife völlig herausgebracht werde.

Nach dem Spühlen wird die Wäſche geſtärkt. Daß die hierzu nöthige ſogenannte feine weiße Stärke mit etwas blauer Farbe, oder aber mit etwas Lackmus zu einem guten ſteifen Kleiſter gekocht werden müſſe, iſt ebenfalls ſehr bekannt, und bedarf wohl keiner beſondern Anweiſung, weil dieß wohl eine jede Hausmutter, ja ſelbſt die Waſchweiber allenfalls wiſſen, und die mehr oder weniger zuzuſetzende blaue Farbe hängt von der Liebhaberey ab, nämlich ob man einen Gefallen daran findet, daß viel oder wenig Blaues unter der weißen Farbe hervorſtechen ſoll. — Die gekochte Stärke wird durch ein Säckchen von mittler Leinewand hindurchgedrückt, damit die Stärke fein zertheilt, und kein Klünpchen mit in die Wäſche kommen mögen. Und damit alle Stärke aus dem Stärkeſacke gebracht werden könne, ſo wird dieſer während dem Ausdrücken öfters in das mit Waſſer darunter geſetzte Gefäß eingetaucht und ausgedrückt.

Die ausgedrückte Stärke wird hierauf in dem hierzu ſchicklichen Napfe oder anderm Gefäße mit genugſamen Waſſer verdünnt, Stück vor Stück hinein getaucht, wieder ausgerungen, und in die hierzu gehörigen Tragekörbe gelegt, alsdann zum Trockenplatze geſchafft, hier auf die aufgezogenen

Leinen ordentlich aufgehängt, mit den hierzu gehörigen Wäſcheklammern ordentlich und feſt angeklammert, und nach dem Trocknen wieder nach Hauſe an Ort und Stelle zur ferneren Bereitung geſchafft.

Wie die ganz feine Wäſche zu behandeln.

§. 646.

Es iſt bereits oben geſagt worden, daß man diejenige Wäſche, welche man zur feinen rechnet, oder von feiner Leinewand bereitet worden, ſo wie alles übrige, ſo aus Neſſel- oder Kammertuch u. dergl. m. beſtehet, nicht in Lauge, ſondern blos in laulichtem Waſſer in einem beſondern Gefäße eingeweicht werden müſſe, und da man mit ſolcher feinen Wäſche auch beym Waſchen etwas anders verfährt, als mit der vorher bemerkten ſogenannten Mittelwäſche, ſo muß auch hierinne das Nöthigſte in aller Kürze bemerkt werden.

Die feine eingeweichte Wäſche wird ſogleich aus dem Einweichefaſſe heraus in das Waſchfaß gethan, hier mit Seife berieben, und nicht mit heißem, ſondern nur laulichtem Waſſer, fein ſauber gewaſchen, ausgerungen, und ſolchergeſtalt in eine andere Wanne oder Waſchfaß gelegt, und hier zum zweytenmale mit ſogenannter Kochſeife, ſo wie oben bey der Mittelwäſche bereits gedacht worden, gerieben und ordentlich und rein gewaſchen. — Iſt dieſes geſchehen, ſo wird ſie eben ſo, wie die Mittelwäſche, in dem Waſchkeſſel ausgekocht, und zugleich etwas von der Kochſeife mit in den Keſſel zur Wäſche gethan. Hat nun

die Wäſche ungefähr eine Viertelſtunde mit etwas Seife gekocht, ſo wird ſie wieder in das Waſchfaß gebracht, und hier noch einmal mäßig durchgewaſchen, damit ſie völlig rein werde.

Die ſolchergeſtalt rein gewaſchene feine Wäſche wird nunmehr in ein beſonderes Gefäß gelegt, und ſo viel lauwarmes Waſſer darüber gegoſſen, daß ſolche völlig damit bedeckt ſey, welches Einweichen ebenfalls darum geſchiehet, damit die darinnen befindliche Seife, ſo wie bey der Mittelwäſche, beſſer ausgezogen werde. Nach dieſen Einweichen wird die Wäſche, eben ſo wie bey der vorhergehenden ſchon gedacht worden, geſpühlt, geſtärkt und getrocknet.

Von dem Verfahren bey der bunten oder farbigten Wäſche.

§. 647.

Hat man bunte Wäſche, wo das Ausgehen der Farben zu beſorgen ſey dürfte, ſo wird dieſe, wie ſchon oben geſagt worden, vorher nicht eingeweicht, ſondern dieß bunte Zeug wird blos im Waſchfaſſe mit Seife gehörig beſtrichen, und mit laulichtem Waſſer ausgewaſchen, um dadurch den erſten Schmutz herauszubringen, ſodann ausgerungen, in ein anderes Gefäß gethan, und dann eben ſo, wie bey der Mittelwäſche, mit gekochter Seife gut ausgewaſchen. Hat man aber bunte Wäſche mit feſten dauerhaften Farben, z. B. mit türkiſchem Garn durchwebt, und iſt daſſelbe ſehr ſchmutzig, ſo kann man dieſe nachher wohl noch mit kochendem Waſſer aufbrennen, und ſie alsdann aus der Brenne gehörig auswaſchen.

Die nunmehr ausgewaſchene bunte Wäſche wird hierauf entweder ſogleich auch im Waſſer ausgeſpühlt, oder wenn es die Zeit nicht erlauben will, und dieſe Arbeit bis den andern Tag verſchoben werden ſoll, ſo muß ſie wiederum in ein Faß ausgebreitet, mit Waſſer begoſſen, und hier bis den folgenden Tag eingeweicht bleiben. Nach dem Spühlen wird ſie ebenfalls geſtärkt und getrocknet. Außer dem Waſſer darf man das bunte Zeug nicht etwa eine Nacht auf einander liegen laſſen, wenn es nicht geſpühlt, geſtärkt und getrocknet werden könnte; denn man hat viele Farben, welche leicht ausgehen, und dann würden die Farben von der zuſammengedreheten auf einander liegenden Wäſche ſich in das Weiße ausziehen, folglich die andern darzwiſchen befindlichen weißen Streifen fleckigt und ganz unanſehnlich machen.

Vom Waſchen der gröbern oder Geſinde-Wäſche.

§. 648.

Da dergleichen Wäſche immer noch mehr beſchmutzt iſt, als die Herrſchaftliche, ſo iſt nichts natürlicher, als daß ſie vorher auch in hierzu bereitete Lauge eingeweicht, und in dieſer nach Belieben wohl zweymal vier und zwanzig Stunden liegen gelaſſen werden, damit ſich der Schmutz deſto beſſer auflöſen möge.

Nach Verlauf dieſer Zeit wird die Wäſche ausgeſtaucht und die Lauge weggegoſſen. — Hierauf wird das unterdeſſen im Keſſel zubereitete kochende Seifenwaſſer in die Waſchwanne gegoſſen,

jedes Stück noch mit Seiſe beſtrichen, gut mit den Händen durchgerieben, geſtauchet und ausgerungen. —

Nach dieſer Verrichtung muß die wieder aufgedrehete Wäſche in den Waſchkeſſel, in welchem Waſſer mit etwas Lauge kochend gemacht worden, gebracht, und hier wenigſtens eine Viertelſtunde lang gekocht werden. Iſt dieß geſchehen, ſo wird die Wäſche aus dem Keſſel in eine Wanne gebracht, und in dieſer nochmals mit dem aus dem Keſſel darzu genommenen Waſſer ausgewaſchen. Die ſolchergeſtalt ausgewaſchene Wäſche wird am beſten vor dem Spühlen noch eine Nacht in Waſſer eingeweicht. Iſt buntes Zeug unter dieſer Wäſche, ſo muß dieß ebenfalls, aus den oben bemerkten Urſachen willen, nicht unter der weißen Wäſche mit gewaſchen werden. Nach dem Einweichen wird dieſe Wäſche gehörig geſpühlt, geſtärkt und getrocknet. Eine die Ordnung und Reinlichkeit liebende Hausmutter wird auch bey dieſer Geſindewäſche Sorge tragen, daß ſelbige ordentlich behandelt und wohl gereiniget werde.

Vom Platten der getrockneten Wäſche.

§. 649.

Bekanntermaßen unterſcheidet man die Wäſche in Platt- und Mangelwäſche, und zu jener wird gewöhnlich alles feine Zeug, z. B. Ober- und feine Unter-, Manns- und Frauenshemden, ſo wie das feine dünne Zeug von Neſſeltuch oder Batiſt an Tüchern, Schürzen u. dergl. m., gerechnet, ſo wie zur letztern Tiſch- und Bettzeug

u. ſ. f. gezählet wird; doch pflegen manche Hausmütter auch das gute oder feine Tafelzeng nach den Mangeln annoch platten zu laſſen, weil daſſelbe dadurch alsdann einen weit ſtärkern Glanz erhält, als wenn es blos gemangelt worden iſt, wovon weiter unten noch Erwähnung geſchehen wird.

Um feine Wäſche ordentlich nnd ſauber platten zu können, ſo gehören hierzu 1) ordentliche ſogenannte Platttücher, welche mehrentheils von ungebleichten Leinwand bereitet werden, die ſo groß ſind, daß ſie einigemal übereinander geſchlagen werden können; 2) ſogenannte Plattglocken, die entweder von Meſſing oder Stahl von verſchiedener Größe gemacht werden, und keiner weitern Beſchreibung bedürfen, weil ſie hinlänglich bekannt ſind, wie viel aber eine Hausmutter von dieſen Inſtrumenten in ihrer Haushaltung haben müſſe, läßt ſich hier um ſo weniger beſtimmen, weil ſolches von der mehr oder weniger großen Haushaltungen, und der bey dieſer Arbeit anzuſtellenden Perſonen abhängt, wobey nur dieſes zu bemerken iſt, daß die meſſingenen und größern Plattglocken den Vorzug vor den ſtählernen und kleinern verdienen, und zwar aus dem Grunde, weil die von Stahl gemachten leichtlich mit Roſt belegt werden, wenn ſelbige etwas naß, oder an feuchten Orten aufbehalten, oder wenig gebraucht werden, und durch die größern die geplättete Wäſche wegen ihrer Schwere nicht allein glätter gemacht werden, ſondern es wird den damit arbeitenden Perſonen auch nicht ſo ſauer als mit den kleinen Plattglocken, weil ſie mit dieſen weit ſtärker mit den Händen aufdrücken müſſen, und überdieſes kann die Arbeit durch die größern auch mit

mehrerer Geſchwindigkeit verrichtet werden. Daß übrigens zu einer jeden Plattglocke zwey beſondere und genau in die Glocke paſſende ſogenannte Plattſtähle oder Eiſen nothwendig ſind, damit immer ein Stahl um den andern glühend gemacht und die Arbeit nicht aufgehalten werde, iſt nicht unbekannt. — Ferner gehört hierzu auch noch ein Platthacken von Eiſen, vermittelſt welchen man die glühenden Plattſtähle aus dem Feuer holen, und in die Plattglocke bringen kann. Eben ſo iſt annoch zu jeder Plattglocke ein von Eiſen eigenes hierzu gefertigtes Geſtelle nothwendig, welches auf den Ptattiſch zu ſtehen kommt, und dazu dient, damit man bisweilen die heiße Plattglocke aus der Hand darauf ſetzen könne und weder Wäſche noch Platttuch verſengt werde.

3) Bedarf man außer vorgedachten Plattglocken, auch noch eines hohlen meſſingenen Inſtruments welches eine Glocke genannt wird, von Geſtalt rund und mit einer Schraube zum Anſchrauben verſehen iſt, mit den dazu gehörigen einzuſchiebenden Eiſen, über welchen Manſchetten, und andere Kleinigkeiten, welche eine runde Form erhalten ſollen, geplattet werden. Auch dieſes Inſtrument iſt nicht unbekannt.

4) Wird auch noch zum platten der Wäſche ein kleiner Sprengbeſen zum Einſprengen der Wäſche erfordert, und dieſer wird entweder von Holz bey den Drechslern hierzu gemacht, oder allenfalls auch nur von ausgetroſchenen langen Roggenähren bereitet, und die Stiele mit Fäden dergeſtalt feſte zuſammen gebunden, damit man denſelben bequem in der Hand halten kann. —

Die zum Platten beſtimmte Wäſche muß zuvor mit Waſſer eingeſprengt werden, und dieſes Einſprengen unternimmt man gewöhnlich des Abends vorher, wenn das Platten den folgenden Morgen unternommen werden ſoll. Man bedient ſich hierzu des gleich vorher gedachten kleinen Sprengbeſens, mittelſt welchen man denn die Wäſche nur mäßig und ſo gleich als möglich überall beſprengt, damit dieſelbe nicht gar zu naß gemacht werde. Einfache feine Stücken werden nur auf einer doppelt liegende, hingegen, wie z. B. Oberhemden u. d. gl. auf beyden Seiten eingeſprengt, jedes eingeſprengte Stücke Zeug ſodann fein ordentlich und rund zuſammen gerollet, und in dieſer Verfaſſung bis den folgenden Morgen liegen gelaſſen, damit ſich das Waſſer allenthalben fein durziehen möge.

So wie nun das Platten unternommen werden ſoll, ſo muß vorher ein jedes Stück von der eingeſprengten Wäſche überall ausgezupfet und fein gleich gezogen werden, worauf daſſelbe mit einer recht heißen Platte nach dem Strich überfahren, wobey man ſich aber wohl vorzuſehen, daß die Platte das Zeug nicht verſenge, welches ſehr leichte geſchehen kann, weshalb man die Platte vorher auf einen nicht viel bedeutenden Tuche erſtlich probiren muß.

Vom Mangeln oder Rollen der Wäſche.

§. 650.

Es iſt bereits oben geſagt worden, daß die Wäſche in Platt- und Mangelwäſche eingetheilt

werde, und welche Sorten von Wäſche man zum Mangeln zu beſtimmen pflege. Um nun dieſer Wäſche die nöthige Weichheit, ſchönen Glanz, und ein gutes Anſehen zu geben, ſo bedient man ſich hierzu der ſogenannten Mangeln oder Rollen. Dieſe ſind nun aber von verſchiedener Größe und Einrichtung, und zu Einrichtung des geſuchten Entzwecks mehr oder weniger gut. Auf dem Lande hat man mehrentheils bloße Ziehmangeln, größer oder kleiner; dahingegen findet man in vielen Städten ſehr große ſogenannte Drehmangeln oder Rollen, welche billig den Vorzug vor den gewöhnlichen Ziehmangeln verdienen, weil man auf dieſen nicht alleine weit mehrere Wäſche auftreiben mithin mit dieſer Arbeit leichter und geſchwinder davon kommen kann, ſondern weil auch die darauf gemangelte Wäſche mehreren Glanz und ein ſchöneres Anſehen erhält. Allein da man nun auf dem Lande nur äuſerſt ſelten dergleichen große Drehmangeln findet, weil eine dergleichen Maſchine ſehr hoch und nach Befinden auf 50, 60 und mehrere Tahler zu ſtehen kömmt, mithin nicht leichte in einer Haushaltung angeſchaft wird, ſo bedient man ſich alſo nur der gewöhnlichen Ziehmangeln. Je größer nun aber eine ſolche Ziehmangel iſt, deſto beſſer iſt eine ſolche Maſchine; denn da dieſe mittelſt ihres größern Kaſtens und mehrerer Beſchwerung ſtärker drücket als eine kleinere, ſo geht dieſe Arbeit wie ſchon gedacht, nicht allein geſchwinder von ſtatten, ſondern das Zeug erlangt auch mehreren Glanz oder Glätte, und überdieſes kann man auch mehr Zeug auf einmal um die größern Mangelhölzer wickeln, mithin verdient eine größere Ziehmangel allzeit einer kleinern vorgezogen zu werden, wenn man die Wahl hierinnen hat, oder eine neue Mangel

in einer Haushaltung anſchaffen will oder muß.

So wie nun Wäſche gemangelt werden ſoll, ſo bedarf dieſe Wäſche keines Einſprengens wie die Plattwäſche; ausgenommen wenn das Tiſchzeug ſehr hart getrocknet iſt, ſo pflegt man auch wohl die Tiſchtücher und Servietten vorher ein wenig einzuſprengen, um ſie deſtomehr glatt zu machen, aber gerade gezogen müſſen alle Stücken werden, damit die Ecken eines jeden Stück Zeuges überall miteinander übereinſtimmen, ſo wie auch alle Falten ſorgfältig ausgezogen werden müſſen; denn alles was vorher mit den Händen nicht gleich und ordentlich gezogen worden, das wird durch das Mangeln noch mehr verdorben, alsdann wird alles fein ordentlich zuſammen gelegt, und in den hierzu gehörigen Körben nach der Mangel gebracht. — Beym Aufwickeln der Wäſche um die Mangelhölzer muß ebenfalls Vorſicht angewendet werden, nämlich das Zeug muß recht genau und feſte darumgewickelt ſeyn, denn wenn daſſelbe nicht glatt und feſte um dieſen hölzernen Walzen anliegt, ſo entſtehen Falten und Runzeln, welche der Wäſche ein übles Anſehen geben, zuletzt wird die aufgewickelte Wäſche mit den hierzu gehörigen ſogenannten Mangelquehlen oder Tüchern umgeben welche nicht minder ſo glatt und feſte als möglich an der Wäſche anliegen müſſen. Daß man übrigens in der Mangelkammer einen etwas großen ſogenannten Mangeltiſch haben müſſe, um das von der Mangel kommende Zeug auf dieſen fein in Ordnung bringen zu können, verſtehet ſich übrigens von ſelbſt.

Ordinaires Tiſch- und Bettzeug wird zwar nach dem Mangeln nicht geplattet, hat man aber

feine Tafeltücher und Servietten, ſo wie feines Bettzeug; ſo pflegen gute Ordnung und Reinlichkeit liebende Hausmütter das beſte Zeug nach dem Mangeln noch zu platten, weil daſſelbe dadurch einen ungleich höhern Glanz erhält und ſodann weit prächtiger in die Augen fällt.

Daß die wiederum in Ordnung gebrachte weiße Wäſche in die hierzu gehörigen reinlichen und verſchloſſenen Wäſchſchränke und Trunen oder Kaſten gebracht und hierinnen aufbehalten werden müſſe, dies iſt ohnehin jeder Ordnung liebenden Perſon bekannt. —

Endlich bleibt nur noch zu bemerken übrig, daß es nicht genug ſey, wenn eine Hausmutter ihre Wäſche ſtets in guter Ordnung erhalte; ſondern ſie darf auch eins der nothwendigſten Stücke hierbey nicht vergeſſen, und dies iſt, daß ein ordentliches Waſchbuch oder Inventarium darüber gehalten werde, um darinnen nicht alleine alle vorhandenen Vorräthe von Wäſche nach ihren Sorten aufzuzeichnen, ſondern auch allen Ab- und Zugang bemerken zu können, damit ſie zu allen Zeiten von ihren Wäſchvorräthen gehörig unterrichtet ſey, und nicht ſo leichte durch untreues Geſinde unbemerkt beſtohlen werden könne.

Ein und zwanzigſtes Kapitel.

Von Kenntniß guter und ſchlechter Gewürze und anderer Speiſebedürfniſſe.

§. 651.

Es iſt nicht allein in großen Haushaltungen, ſondern auch in mittlern und geringen zur Gewohnheit und Bedürfniß geworden, daß wir alle unſere Speiſen, theils mit aus- theils mit inländiſchen Gewürzen verſehen oder würzen, und zwar mit erſtern weit mehr als mit letztern, wodurch alſo in manchen Familien alle Jahre gar ein anſehnlicher Thaler Geld ausgegeben werden muß, und da es gewiß vielen guten Hausmüttern nicht unbekannt ſeyn wird, daß man mit guten und unverfälſchten Gewürzen weit mehr ausrichtet, oder nicht die Hälfte ſo viel bedarf als von ſchlechten verdorbenen oder verfälſchten Gewürzen, auch durch gute, ſelbſt der Geſchmack der Speiſen weit mehr verbeſſert wird, und da ferner gute und

ſchlechte zu ein und eben demſelben Preiße bezahlt werden müſſen; ſo kann es wohl keiner guten wirthſchaftlichen oder angehenden Hausmutter gleichgültig ſeyn, wenn ſie für ihr vieles Geld, gute oder ſchlechte Waare erhält, und mit letztern zugleich noch das Unangenehme erfahren muß, daß ſie ihren Speiſen keinen guten Geſchmack mittheilen kann. — Wer nun Geld ausgiebt, ſollte der nicht für ſein Geld auch die beſte Waare für eben den Preiß zu haben wünſchen? Unerfahrne, welche alſo das Gute von dem Böſen nicht unterſcheiden können, oder die einzukaufenden Gewürze und andere zur Speiſe nöthigen Bedürfniſſe nicht nach ihrer rechten Güte kennen, und zu unterſcheiden wiſſen, werden dahero häufig betrogen, und müſſen vielen Schaden dadurch erleiden. — Außer den Gewürzen hat eine Hausmutter noch mehrere zur Speiſe gehörige Dinge oder Victualien in ihre Haushaltung einzukaufen nöthig, von welchen ſie eben ſowohl wie bey den Gewürzen die nöthige Kenntniß beſitzen muß, damit ſie nicht betrogen werde, ſondern dieſe Bedürfniſſe in ihrer beſten Güte erhalten möge. — Z. B. Reis, Gries, Nudeln, Graupen, Hirſe, Mandeln, Roſinen u. dergl. mehr. — Selbſt beym Aufbewahren dergleichen zum Speiſen nöthigen Bedürfniſſe müſſen gewiſſe Vorſichten angewendet werden, beſonders wenn man ſich mit einigen Vorräthen auf eine gewiſſe Zeit verſehen will, damit dieſelben für dem Verderben geſichert ſeyn mögen. — Es wird daher gewiß nichts Ueberflüßiges ſeyn, wenn wir in dieſen wenigen Bogen Unerfahrne, auch erſt angehende Hausmütter zu unterrichten ſuchen, wie ſie nicht allein jedes Gewürz in ſeiner beſten Güte erkennen, das ſchlechte davon zu unterſcheiden wiſſen, und ſich für den Betrug dieſer ſo-

wohl als der übrigen Speiſebedürfniſſe hüten können. —

Nun kömmt noch einer der allerwichtigſten Umſtände unſers Lebens, auf welchen eine jede gute und rechtſchaffene Hausmutter gewiß ihr ganzes Augenmerk richten ſollte. — Dieſer beſtehet in Erhaltung der Geſundheit, und zwar nicht allein in Erhaltung ihrer eigenen, ſondern auch ihrer Familie und ſelbſt anderer Menſchen, wozu ſie mit leichter Mühe, blos durch ihre Vorſicht ſo vieles beytragen, und nicht allein für gefährlichen Krankheiten bewahren, ſondern ſogar das Leben verlängern kann, wenn ſie die hierzu gehörigen Mittel kennt. — Wie viele, ja unzählige Menſchen müſſen nicht mit Mangel der Geſundheit und körperlichen Leiden viele Jahre, und öfters bis in den Todt kämpfen, ohne daß ſie den Grund oder die Urſache ihrer Leiden anzugeben wiſſen, oder geheilt werden könnten. — Aber nur zu oft, ja nur zu oft hat, manche Hausmutter aus Unwiſſenheit, oder ganz unſchuldiger Weiſe, ſelbſt den Grund zu ihrer oder ihrer Familie Leiden und Kränklichkeit oder Todt gelegt. —

Es iſt eine von den berühmteſten Aerzten längſt entſchiedene Sache, daß ſich nicht allein durch üble Anwendung der hitzigen ausländiſchen Gewürze, ſo wie vom Genuß des Fleiſches von kranken Thieren oder ſonſt verdorbenen Lebensmitteln, viele Menſchen erkranken und ihr Lebensziel verkürzen, ſondern ſogar durch den unrechten Gebrauch des in den mehreſten Haushaltungen zur Speiſe ſo gewöhnlichen kupfernen und zinnernen Küchen- und andern Geſchirres, ſo wie auch durch vergiftete Weine, die unheilbarſten Krank-

heiten entſtanden, und viele Menſchen dadurch ihr Leben elendiglich verliehren müſſen, und blos darum, weil den Hausmüttern die Schädlichkeit und der rechte Gebrauch ſolcher Küchengeſchirre und der verfälſchten Weine unbekannt war, und den mehreſten gewiß noch iſt. —

Es haben zwar die größten Aerzte in ihren Schriften die große Gefahr und Schädlichkeit alles deſſen bekannt gemacht, und die Menſchen für den daraus entſtehenden üblen Folgen gewarnt; aber in welcher Hausmutter Händen ſind dieſe ſchätzbaren Schriften? Gewiß iſt unter 100 nicht eine, welche dieſelben beſitzt, und am allerwenigſten werden ſolche theure Schriften in die Hände ſolcher Hausmütter von mittlern und niedern Ständen in Städten ſo wie auf den Lande, jemals kommen, folglich müſſen dieſe ſo heilſamen Lehren, den allergrößten Theile der Menſchen verborgen bleiben, welche gleichwohl allen, vom höchſten bis zum Niedrigſten bekannt ſeyn ſollten. —

Da nun aber die Geſundheit für jeden Menſchen, die größte Glückſeligkeit auf der Erde iſt, und Hausmütter blos dadurch, daß ſie die unglücklichen Folgen kennen, welche aus dem unrechten Gebrauche aller oben bemerkten Dinge entſtehen, müſſen, folglich durch gehörigen Gebrauch verhüten, oder ſich und andere Menſchen für mancherley Krankheiten und ſchrecklichen Zufällen verwahren können; ſo glaube ich nicht, daß mir jemand den Vorwurf machen wird, daß ich eine unnütze Arbeit unternommen habe, wenn ich allen und jeden Hausmüttern hier in dieſen wenigen Bogen, eine Sammlung aus den beſten Schriften und von den berühmteſten Aerzten zu ihrer Richtſchnur

oder Nachachtung vorlege, welche ſich jedermann anſchaffen, und ſich dadurch für mancher Krankheit und Unglück verwahren kann; denn große theure Werke, worinnen dergleichen gute Lehren zu finden ſind, dieſe werden ſchwerlich in viele Hände unſerer Hausmütter kommen. —

§. 652.

Salz.

Ich mache mit unſern gewöhnlichen Kochſalze dem Anfang, weil dieſes das erſte und alltägliche ganz unentbehrlichſte unſerer Gewürze ausmacht, und ſich auch dieſes in ſeiner Güte oder Schärfe zu ſalzen nicht gleich iſt, ſondern beym Kochen, Einpökeln des Fleiſches, beym Salzen der Butter, Käſe u. d. m. mit einer Sorte immer mehr ausgerichtet werden kann, als mit einer andern. — Bekanntlich haben wir in Deutſchland viele Salzſiedereyen, welche nicht allein uns mit genugſamen Salze verſorgen, ſondern es wird davon auch noch in andere Länder verſendet.

Die Haupt-Kennzeichen des guten oder beſten Salzes ſind kürzlich folgende:

1) Muß daſſelbe recht weiß und rein von Farbe ſeyn, ſo wie das Halliſche und Sächſiſche.

2) Söll daſſelbe recht trocken und leichte ſeyn; denn je trockener und leichter das Salz iſt, deſto beſſer oder ſalzigter iſt daſſelbe.

3) Muß es fein und Kryſtallenartig ſeyn, und in kleinen würflichten Kryſtallen beſtehen;

denn je reiner, durchſichtiger und in kleinen Kryſtallen das Salz erſcheint, deſto beſſer iſt es, und es unterſcheidet ſich dadurch von dem Stein- oder gegrabenen Salze, welches aus ganz großen Kryſtallen beſtehet, ſo man aber bey dem aus Waſſer oder Salzſohle geſottenen Salze nicht findet.

4) Soll das Salz fein kleinkörnicht ſeyn, weil es alsdenn ſchärfer als grobkornichtes Salz iſt, und ſo ſoll ſich daſſelbe auch beym Salzen des Fleiſches, der Butter, Käſe u. dgl. geſchwinde auflöſen oder ſchmelzen, und nichts ungeſchmolzenes vom Salze übrig bleiben.

5) Muß gutes Salz auch beym Schmelzen im Waſſer ſich geſchwinde auflöſen, dabey nicht ſchäumen; das Waſſer darf keine andere Farbe bekommen, ſondern ſoll ſeine Farbe behalten; keine Unreinigkeit im Waſſer oder auf den Boden des Gefäßes zurückbleiben; und endlich das Waſſer von dem geſchmolzenen Salze einen guten Geruch und Geſchmack haben. —

6) Gutes Salz hat auch die Eigenſchaft daß es alles, was damit eingeſalzen wird, gut erhält, oder vor dem Verderben und Fäulniß verwahrt.

§. 653.

Salpeter.

Der Salpeter wird gewöhnlich in den Haushaltungen am mehreſten zum Einpökeln des Rind- und Schweinefleiſches, der Schinken, Gänſe auch

Knackwürſte angewendet, und unter das Salz gemiſcht, um dergleichen Fleiſcharten eine ſchöne rothe Farbe dadurch beyzubringen.

Auch dieſer muß rein und von allen fremden Materien befreyet ſeyn, damit er die gehörige Güte und Schärfe habe; weil er ſonſt die gehörige Wirkung nicht hat.

Guter und wohl gereinigter Salpeter ſoll daher nicht allein in ſchönen weißen länglichten Kryſtallen erſcheinen, ſondern er muß auch, wenn man ein wenig davon anzündet, recht ſchnell und rein abbrennen; denn wenn derſelbe knallt, oder nach dem Abbrennen oder Anzünden noch Salz zurück bleibt, ſo iſt derſelbe noch mit vieler erdigter Unreinigkeit vermiſcht: er leiſtet alsdann nicht diejenigen Dienſte, die er leiſten ſoll, und man muß bey deſſen Gebrauch eine viel größere Quantität anwenden. —

§. 654.

Pfeffer.

Dieſes ausländiſche Gewürz wird bekanntermaßen bey uns in allen Wirthſchaften gebraucht, ja, es iſt uns ganz unentbehrlich geworden, und wir bedienen uns deſſelben am mehreſten bey weichlich ſchmeckenden Speiſen, ohne welchen uns dieſelben weder gut ſchmecken, noch wohl bekommen würden. — Die Speiſen alle hier anzuführen, an welche der Pfeffer zur Würze und Beförderung des guten Geſchmackes in den Haushaltungen gebraucht wird, gehört nicht in unſern Plan, und iſt ohnehin bekannt genug: allein da

an vielen Orten, und beſonders auf dem Lande bey gemeinen Bauersleuten, der Pfeffer zu häufig angewendet oder gemißbraucht wird, und dieſes ſonſt gute Gewürz auch Schaden anrichten kann; ſo will ich hier dasjenige anführen, was der „Neue Schauplatz der Natur" vom Gebrauche und Mißbrauche des Pfeffers ſagt. Es heißt daſelbſt: Die Stärkung des Pfeffers äußert ſich ſonderlich in dem Magen und den Gedärmen; wie denn auch die daſelbſt geſammelten Feuchtigkeiten am beſten davon aufgelöſet werden. — Doch kann ſolcher auch daſelbſt wegen ſeiner hitzigen und ſcharfen Eigenſchaft leicht Schaden erwecken, und zur Entzündung Gelegenheit geben. — Dergleichen traurige Erfahrungen kann man beym Herrn van Swieten nachleſen. — Es wollen einige behaupten, nur der geſtoßene Pfeffer erhitze, der ganze hingegen kühle. Obgleich dieſes ganz falſch iſt, da der ganze Pfeffer den Speiſen, womit ſolche gekocht und gewürzet werden, wirklich einige Schärfe mittheilet; ſo iſt doch ſo viel gewiß, daß der ganze viel weniger Hitze errege, und ſeine Wirkung viel ſchwächer äußere, als der geſtoßene. Man darf daher den Rath derjenigen billig befolgen, welche zur Stärkung des Magens und Abtreibung der Blähungen einige ganze Pfefferkörner zu verſchlucken, und damit einige Tage anzuhalten empfehlen. — Nicht allein der gemeine Mann, ſondern auch einige Aerzte rühmen den Pfeffer wider die Wechſelfieber. Der Kranke ſoll ſieben bis acht grob geſtoßene Körner vor dem Fieberanfalle einnehmen; weil aber dieſe noch nicht kräftig genug ſeyn möchten, ſo pflegen einige ſolche mit Branntewein zu vermiſchen, und beydes zugleich zu verſchlucken. Obgleich dieſes Mittel bisweilen gut ausgeſchlagen, wollen wir doch davor

warnen, oder lieber ſolches gänzlich widerrathen, indem leicht Schaden daraus entſtehen, und kalte Fieber in hitzige verwandelt werden können.

Wir haben runden ſchwarzen und weißen Pfeffer, welcher aus Oſtindien zu uns gebracht wird. Man unterſcheidet den ſchwarzen Pfeffer auch nach den Ländern, wo er wächſt. Der beſte und ſchönſte kommt aus Malabar, eine zweyte Sorte aus Jamby, und eine dritte aus Baliepatan. Die erſte Sorte iſt von mittler Größe; der letzte aber ſehr klein und trocken, und dieſer wird bey uns wenig geachtet. — Der bey uns gewöhnliche weiße Pfeffer iſt nicht ſo von Natur, ſondern nachgemacht, indem die ſchwarze Schale davon abgerieben worden. — Er iſt theurer, als der ſchwarze, aber nicht ſo beiſſend, und wird desfalls in manchen Häuſern zu verſchiedenen Speiſen, z. B. Schinken, geräucherter Gans u. dergl. m. geſtoßen mit Salz auf den Tiſch geſetzet.

Das ſogenannte Engliſche Gewürz iſt diejenige Sorte von Pfeffer, welche aus Jamaika kommt, und zu uns gebracht wird; er iſt kaum halb ſo ſcharf, wie die beyden vorher bemerkten Sorten, und hat dabey einen etwas nelkenartigen Geſchmack.

Beym Einkaufe des runden Pfeffers hat man beſonders darauf zu ſehen, daß derſelbe fein groß oder grobkörnigt, voll und ſchwer, fein ſcharf, aber nicht angefreſſen, nicht gar zu runzlicht und nicht zu ſchwarz ſey; denn die ſehr kleinen, ſehr runzlichten und ausgefreſſenen Körner taugen nicht viel, und ſind weit weniger kräftig. — Geſto-

ſtenen Pfeffer muß man niemals kaufen, weil die-
ſer gewöhnlich mit andern Dingen vermiſcht und
verfälſcht, und daher um ſo weniger kräftig und
gut iſt.

Der bey uns ebenfalls bekannte Spaniſche Pfeffer, Schotenpfeffer, welchen man in den Gärten zu ziehen pflegt, iſt noch ſchärfer und hiz-ziger als der ſchwarze runde Pfeffer, und da derſelbe eben ſo wohl in der Küche zu Würzung vielerley Speiſen gebraucht werden kann, ſo ſollten wir uns mehr auf deſſen Anbau befleißigen, um eine Geldausgabe für andern Pfeffer zu erſparen. — Am mehreſten wird dieſer Spaniſche Pfeffer dermalen und beym Einlegen der Gurken und beym Eſſigmachen, um letztern dadurch mehrere Stärke zu verſchaffen, genutzt; allein er kann eben ſo wohl auch als Würze zu mehreren Speiſen angewendet werden.

Eben ſo verkauft man bey uns auch den ſogenannten langen Pfeffer, welcher ebenfalls aus Oſtindien zu uns gebracht wird. Dieſer iſt aſchgrau von Farbe, ſchneckenförmig geſtreift, und hat netzförmige Erhebungen. — Er iſt viel theurer, als der runde Pfeffer, und wird daher in den Küchen nicht gar zu häufig gebraucht.

§. 655.

Ingwer.

Der Ingwer iſt die Wurzel von einer in Oſt- und Weſtindien wachſenden Pflanze, wovon wir zweyerley Sorten, braunen und weißen, haben, und ungeachtet der weiße Ingwer viel theurer

iſt, als der braune, ſo verdient jener gleichwohl keinen Vorzug vor dieſen, weil beyde beym Würzen der Speiſen nur einerley Kräfte äußern.

Guter brauner Ingwer ſoll auswendig röthlich grau, inwendig aber weiß oder blaßgelb ausſehen, ſtark von Geruch ſeyn, einen hitzigen ſcharfen Geſchmack haben, auch trocken und nicht leicht zerbrechlich ſeyn. Iſt derſelbe aber von Würmern durchfreſſen, voller Staub, oder auswendig mit Lehm oder Kreide beſchmiert, ſo taugt derſelbe nichts.

Der weiße Ingwer ſoll recht weiß ausſehen, auch in großen Stücken ſeyn; je weißer derſelbe iſt, deſto mehr wird er geachtet.

Ueberdieſes hat man auch noch den ſogenannten Engliſchen Ingwer, der aber die Güte nicht hat, als die vorhergehenden; er iſt weich und faſerigt, und wird ſehr bald wurmſtichigt. —

Beym Einkauf des Ingwers muß man keinen geſtoßenen, ſondern allezeit ganzen erwählen, und ſelbigen ſelbſt vor dem Gebrauch zu Pulver machen; denn nicht allein, daß der lange vorher zu Pulver gemachte Ingwer viel von ſeiner Kraft verliehrt, ſondern derſelbe iſt mehrentheils von den Gewürzhändlern mit mancherley Dingen vermiſcht oder verfälſcht. —

Vom Ingwer ſagt der Neue Schauplatz der Natur alſo: Man kann ihn unter die beſten Gewürze rechnen. Er ſtärket den Magen, befördert die Verdauung, vertreibt die Blähungen, erhitzet das Blut, und iſt den mit ſchleimigten und

ſtockenden Säften begabten Perſonen auf mancherley Weiſe zuträglich; hingegen ſollen hagere, trockene, vollblütige und gelbſüchtige Körper vorſichtig mit deſſem Gebrauche umgehen. — Trokken Brod mit geſtoßenem Ingwer beſtreuet, und früh nüchtern gegeſſen, oder Morſellen daraus gemacht, oder mit Mehl vermiſchet, und davon den ſogenannten gebackenen Ingwer bereitet, werden die angeführten Wirkungen am deutlichſten äußern. — Wein oder Branntwein auf Ingwer gegoſſen, erfordert ſchon mehr Behutſamkeit.

§. 656.

Muskatennüſſe.

Muskatennüſſe ſind der Kern einer oſtindiſchen Frucht, welcher mit einer dreyfachen Schale umgeben iſt. Um den Kern ſelbſt iſt eine harte dünne und ſchwärzliche Schale. Ueber dieſer befindet ſich noch eine Decke, welche die erſtgedachte Schale umgiebt, zart und röthlicht von Farbe, eines lieblichen Geruches, und aromatiſchen Geſchmackes iſt, die man Muskatenblume nennt. Ueber dieſer iſt noch auswendig eine grüne Schale, welche aber zu nichts brauchbar iſt.

Man hat zweyerley von Muskatennüſſen, eine länglichte und eine runde. Die erſtere kömmt von den wilden Bäumen, welche man das Männlein nennt, ſehr wenig Geruch und Geſchmack hat, und nichts nütze iſt.

Die Holländer pflegen alle Muskatennüſſe auszuleſen und zu ſortiren, und dann gewöhnlich in drey Gattungen zu theilen: als 1) die feinen,

welches die ſchönſten ſind; 2) die mittelmäßigen, welche nach den feinen kommen, unter welchen aber öfters auch von der dritten Gattung oder den ſchlechten befindlich ſind; 3) die Rümpfe, welche die Holländer Rompen nennen. Dieſe ſind die ſchlechteſten, ſchief, höckerigt und runzligt, aber gleichwohl hart, fett und dauerhaft. —

Beym Einkauf der Muskatennüſſe muß man alſo ſolche zu erhalten ſuchen, welche recht ſchwer, fett, äußerlich runzlicht, eiſengrau, inwendig blaßgelblicht und braun geadert, oder wie marmorirt ausſehen, und wenn man ſie zerſtößt, einen öligten Saft geben; denn dieſes iſt ein Kennzeichen, daß ſie gut und friſch ſind. — Uebrigens müſſen ſie beym Reiben angenehm riechen, und wenn man ſie in den Mund nimmt, einen ſcharfen beißenden und aromatiſchen Geſchmack haben.

Manche wollen diejenigen Muskatennüſſe als untauglich ausgeben, in welchen ſich oben ein kleines Loch befindet; allein dieſe irren ſich: denn es iſt keine einzige Muskatennuß, welche nicht mit einem ſo kleinen Löchlein verſehen wäre, ob man daſſelbe gleich nicht bey allen ſogleich gewahr wird, welches daher entſtehet, daß das Löchlein mit einer dünnen Haut bedeckt iſt, dieſe noch oben darauf ſitzt, und noch nicht davon abgemacht oder abgeſtoßen worden.

Außer dieſen hat man auch noch ſogenannte Mutternüſſe. Dieſe ſind länglicht, auch ſehr groß und ſchwer, ſo daß eine derſelben öfters ſo viel wiegt, als 3 oder 4 von den gewöhnlichen Muskatennüſſen, und dieſe Mutternüſſe können

übrigens zu eben dem Behuf als die ordinairen Nüſſe genutzt werden. —

§. 657.

Muskatenblumen oder Muskatenblüthen.

Die Muskatenblumen, welche, wie gleich vorher gedacht worden, die Decke oder Schale von der Mußkatennuß ausmachen, müſſen, wenn ſie noch friſch ſind, ſchön roth oder gelbbraun ausſehen; und je älter dieſe Blumen werden, deſto mehr verliehren ſie ihre angenehme rothe Farbe und Kräfte, ſo, daß ſie endlich weißgelblich ausſehen, und da dieſe ihre mehreſten Kräfte verlohren haben, ſo ſind ſie auch zum Gebrauch weit weniger gut, und man hat daher zweyerley Gattungen, braune und weißlichte. —

Um nun gute und recht kräftige Muskatenblumen zu erlangen, ſo muß man beym Einkauf derſelben diejenigen wählen, welche recht hochroth oder gelbbraun ausſehen, nicht kleinſtückig, ſondern recht breitblätterig ſind, und überdieſes einen ſtarken gewürzhaften Geſchmack haben. Geſtoßene Muskatenblumen muß man eben ſo wenig, als andere geſtoßene Gewürze, einkaufen, weil dieſe mehrentheils verfälſcht, und allerwenigſtens mit geſtoßenen Muskatennüſſen vermiſcht werden. — Dieſe Verfälſchung kann man auch daran erkennen, wenn die geſtoßenen Blumen nicht ſchön hochgelb, ſondern weißlich ausſehen.

Ueber die Vorzüge, welche die Muskatenblumen vor Nelken und Zimmt, bey mäßigen

Gebrauch derſelben, haben, drückt ſich der Neue Schauplatz der Natur alſo aus, wenn er ſaget: Es hat dieſes Gewürz, wenn es an Speißen mäßig, und in der Arzneykunſt gehörig gebrauchet wird, ſeinen großen Nutzen. Es wird der ſchwache, und wie man zu reden pfleget, kalte Magen davon erwärmet, die Verdauung befördet, das Erbrechen und der Durchfall geſtillet, es dienet wieder die Blähungen, Colick und Mutterbeſchwerungen. Es ſoll auch den Schlaf befördern; doch iſt dieſes nur von dem allzu häufigen Gebrauche zu befürchten. — Sonſt werden die Nerven dadurch vielmehr gereizet, und der Körper erhält dadurch mehr Kräfte und Munterkeit. Die Nüſſe beſitzen wegen des mehrern fetten Beſtandweſens eine mehr gemäßigte Wirkung als die Blumen; doch ſind beyde weniger hitzig als Nelken und Zimmt, und daher nützlicher zu gebrauchen.

Gewürznelken.

§. 658.

Mit den Gewürznelken wird vieler Betrug vorgenommen; denn theils pflegt man ſie ihres guten natürlichen Oeles zu berauben, und dieſe ſchlechten ausgezogenen Nelken unter etwas gute zu miſchen um ihnen wiederum einen beſſern Geruch beyzubringen, theils werden ſie auch mit Waſſer angefeuchtet, und dadurch mehr ins Gewichte fallend gemacht. — Dergleichen ihres Oeles beraubten Nelken unterſcheiden ſich mehrentheils dadurch von den guten, daß ſie nicht allein ſehr dürftig oder mager ausſehen, die kleinen ſonſt daran befindlichen Knöpfgen oder zugeſchloſ-

ſene Blumen abgefallen ſind, und endlich daß ſie weder ſtark von Geruch noch von Geſchmack ſind.

Gute, unverfälſchte Nelken ſollen nicht alleine trocken und dicke ſeyn, ſondern ſie müſſen ſich auch leichte zerbrechen laſſen, und dann eine recht braunrothe Farbe haben, die kleinen Knöpfgen nach daran befindlich ſeyn, und wenn man ſie zerbeißt, und kauet, einen beißenden oder brennenden und recht gewürzhaften Geſchmack haben. — Geſtoſſene Nelken muß man ebenfalls nicht kaufen, weil ſie häufig mit andern Dingen und vorzüglich mit ſogenannter Neuerwürze vermiſcht werden, auch ſo wie alle geſtoſſene und eine Zeitlang aufbehaltene Gewürze ſehr viel von ihrer Güte und Kraft verlieren.

Die ſogenannten Mutternelken ſind etwas größer, als die gewöhnlichen Würznelken, jene können eben ſo wie dieſe gebraucht werden. Ihr inwendiger Kern iſt hart und zweyſpaltig, nicht von ſo ſcharfen Geſchmacke wie die Gewürznelken, die äußere Schale aber iſt beißend.

In Anſehung des Gebrauchs der Nelken ſaget der Neue Schauplatz der Natur, daß man mehrere Vorſicht, als bey andern Gewürzen anzuwenden nöthig habe, indem ſie nebſt der erhitzenden und ſtärkenden Kraft, auch eine austrocknende Eigenſchaft beſitzen. Man rühmet ſie beſonders wider den Schwindel, Ohnmachten, Kopfſchmerzen, Schwachheiten der Augen und des Magens. Man pfleget die Nelken bey Lähmung der Zunge zu kauen, oder ſich einen wohlriechenden Athem zu verſchaffen, auch den Zufluß des Speichels zu befördern, welches letztere zwar

anfangs geſchiehet, zuletzt aber eine ſehr beſchwerliche Trockenheit übrig bleibt. Das abgezogene Oel, welches an Schärfe und Stärke faſt alle andere übertrift, dienet ſonderlich bey Zahnſchmerzen, wenn die Zähne hohl ſind, und bey der Fäulniß der Knochen.

§. 659.

Zimmt, Zimmtrinde auch Kanel genannt.

Zimmt iſt die Rinde eines Baums, der hin und wieder in Oſtindien, der beſte aber daſelbſt, auf der Inſel Ceylon wächſt. — Der Baum hat eine zweyfache Rinde; die erſt iſt grob und unſauber, die andere iſt aber der eigentliche Zimmt oder Kanel. — Die erſte Rinde wird weggeworfen, die andere welche erſt grün ausſieht, wird ſauber abgezogen, in viereckigte Stücken zerſchnitten und an die Sonne gelegt, davon ſie nicht nur in einander läuft, als ob ſie mit Fleiß aufgerollet wäre, ſondern auch die ſchöne falbrothe Farbe bekömmt.

Der Unterſchied unter den Zimmt iſt ſehr merklich, und es wird mit dieſem theuren Gewürze nicht weniger mancherley Betrug geſpielt. — Den guten feinen Zimmt erkennt man daran; wenn die Rinde recht dünne und zart, hoch von Farbe, von guten und ſtarken Geruch, und von zwar ſcharfen, aber doch ſüßen und lieblichen Geſchmack iſt. — Wenn das Oel daraus gezogen iſt, ſo verliehrt die Rinde ihre Schärfe ganz, und man miſcht alsdenn dieſe ſchlechten kraftloſen Rinden unter die guten. — Nichtkennern verkauft

man wohl gar die ausgezogene Rinde ganz allein, ohne gute beygemiſcht zu haben. — Je mehr der Zimmt auf der Zunge beym Zerkauen beißt, deſto beſſer iſt derſelbe. — Geſtoſſenen Zimmt muß man um ſo weniger kaufen, weil man durch mancherley beygemiſchte Dinge ſehr betrogen werden kann. —

Der ſogenante Mutterzimmt wächſt unter dem ordentlichen Zimmt, iſt aber viel dicker und härter, und hat bisweilen einen ziemlich angenehmen Geſchmack; iſt aber mehrentheils ohne Geſchmack und von verſchiedenen Farben. — Er iſt viel wohlfeiler als der gute Zimmt, wird öfters unter den guten untergemengt, und Nichtkenner werden dadurch betrogen. Mit dieſem Mutterzimmt iſt aber die Caſſienrinde (Caſſia lignea) nicht zu verwechſeln. Dieſe iſt auch zuſammen gerollt und viel dicker als der gute Zimmt, aber an Geruch und Geſchmack bey weiten nicht ſo ſcharf und ſtark und etwas ſchleimigt im Munde, iſt auch viel röther als Zimmt. Auch dieſe wird ſehr öfters unter den rechten Zimmt gemengt und verkauft, am allermehreſten aber unter den geſtoſſenen Zimmt.

Nelkenzimmt iſt eine Schale, welche aus Bantan und China zu uns gebracht wird. Der Baum dieſer Schale iſt eine Art der Nelkenbäume, daher ſie auch Caſſia Caryophillata genannt wird. Sie beſteht aber aus einer dünnen röthlich braunen und von der äuſerſten Schale geſäuberten Rinde, welche wie der Zimmt in länglicht runde Röhren gerollet iſt. Sie hat einen ſcharfen, beißenden und gewürzhaften Geſchmack und einen guten Nelkengeruch. — Und aus dieſen

Eigenſchaften muß der beſte Nelkenzimmt erkannt werden. — Da aber ein großer Betrug damit getrieben wird, ſo darf dieſer Nelkenzimmt an manchen Orten nicht öffentlich verkauft werden. Wenn dieſe Rinde dicke, nicht röthlicht, auch von der äußern groben Rinde, welche graulicht iſt, nicht gereiniget und ohne Geruch und Geſchmack iſt, ſo wird ſie ganz verwerflich.

Der weiße Zimmt heißt eine Rinde, welche ſehr breit und dicke, auch weiß iſt. Sie iſt von einem wilden Zimmtbaum. — Ihre Kraft iſt in dem inwendigen dünnen Häutgen. — Wenn dieſes abgeſchabet wird, ſo iſt der übrige Theil der Rinde ein kraftloſes Holz.

Cardamome.

§. 660.

Unter dem Namen Cardamom haben wir einige Sorten Früchte, welche der Größe nach von einander unterſchieden ſind, und aus Oſtindien zu uns gebracht werden.

1) Die kleine Cardamom, (Cardamomum minus). Sie ſitzt in einem kleinen dreyeckichten Bälglein, worinne man, wenn man es öffnet, ein Haufen Körnlein erblicket, deren jedes noch mit dünnen Häutchen von den andern abgeſondert iſt. — Die Körnchen oder Saamen haben eine eckichte, mehrentheils dreyeckichte, runzlichte Geſtalt, ſind äußerlich röthlich gelb, inwendig weiß, von einem ſcharfen, bittern, gewürzhaften, kampferartigen Geſchmacke. Die Malabariſchen Früchte werden allen andern vorgezogen, und vorzüg-

lich die kleinſte Gattung hoch gehalten. Und eben dieſe kleinere Cardamome iſt unſer Küchengewürze mehr, als die folgenden Arten.

2) Die mittlere Cardamome; dieſe iſt eine mehrentheils runde, oben an der Spitze ſtumpf zulaufende, und mit einem kleinen runden Nabel verſehene Frucht, welche übrigens, nebſt ihrem Saamen mit der kleinen Art überein kömmt, jedoch nicht ſo häufig als dieſe gebrauchet wird.

3) Die lange Cardamome, Cardam: longum iſt eine länglichte, ein bis anderthalb Zoll lange, dünne, dreyeckichte, geſtreifte Frucht, die an der Spitze ſtumpf zuläuft; aſchfarbig, ſchwer zu erbrechen, ſonſt aber wie die übrigen Arten beſchaffen. Die Saamen ſind länglicht, platt, eckicht, und auf der einen Seite durch eine kleine Rinne getheilet, auch durch verſchiedene Linien überzwerg durchſchnitten. — Es ſind aber dieſe Saamen dumpfigter von Geſchmack, als die von der kleinen Sorte, auch nicht ſo annehmlich wie eben dieſelben.

Die Schalen und Saamen von den Cardamomen haben faſt einerley Geſchmack und Kräfte. Man pfleget aber die Schalen nicht zu achten, da die Saamen viel wirkſamer ſind. Diejenigen, welche des Morgens Thee trinken, und dies Gewürz aus beſondern Urſachen lieben, laſſen die Schalen in dem Theewaſſer ausziehen, um ſie nicht ungenutzt wegzuwerfen.

Von den nützlichen Gebrauche dieſer Specerey ſagt der Neue Schauplatz der Natur alſo: Die Indianer bedienen ſich der Cardamomen häu-

ſig, die Speiſen, beſonders das Fleiſch und die Fiſche damit zu würzen; welches auch bey uns geſchieht. Die Aerzte verordnen ſolche, die Verdauung zu befördern, den Magen und die Nerven zu ſtärken, deswegen auch einige dieſelben wider den Schwindel, und zu Verhütung des Schlagfluſſes angerathen haben. Sie reizen auch die monatliche Reinigung, und befördern faſt alle Abſonderung der Säfte. Da ſie aber wirklich von einer ſtarken hitzigen Beſchaffenheit ſind, ſo muß man ſolche vorſichtig und ſparſam, beſonders bey vollblüthigen Perſonen gebrauchen. —

Hierbey hat man noch eine, wie wohl ganz verſchiedene Art, die Paradieskörner, Grana Paradisi, zu bemerken. Sie heißen auch ſonſt von dem Orte wo ſie wachſen, Malagutta. Die getrocknete Frucht iſt von der Größe und Geſtalt einer Feige. Die Saamen liegen auch in drey Fächern und ſind klein, ungleich, eckicht, glänzend, äußerlich rothbraun, inwendig weiß. Es ſind aber die Paradieskörner auch dem Geſchmacke nach von den Cardamomen verſchieden. Erſtere ſind ſcharf und brennend, wie Pfeffer und Ingwer, denen ſie auch an Geruche gleich kommen; dahingegen die Cardamomen weniger ſcharf und gewürzhaft ſind. — Man muß daher beyde nicht miteinander verwechſeln, und überhaupt jene lieber gar abſchaffen, und dieſe beybehalten. Da die Paradieskörner weit wohlfeiler ſind als der Pfeffer, ſo werden ſie von betrüglichen Perſonen, unter den geſtoſſenen Pfeffer gemenget und damit verkauft.

§. 661.

Cubeben.

Auch die Cubeben kommen aus Indien zu uns; dieſes Gewürz iſt etwas größer als Pfeffer, und ſind gewöhnlich mit vielen langen Stengeln vermiſcht; übrigens ſind ſie dem Pfeffer äußerlich ziemlich gleich, ſie haben einen ſtarken Geruch, und werden auch wohl wegen ihrer langen dünnen Stiele Schwanzpfeffer genannt.

Man unterſcheidet die Cubeben in zwey Sorten. Manche ſind leicht, runzlicht, und ihr Kern iſt rund und welk; dieſes ſollen unreife Früchte seyn. — Die reifen oder guten aber haben eine glatte Oberfläche, ihr Kern iſt dicke, und die Frucht iſt ſchwer. Dieſe ſind die beſten, mithin muß man beym Einkaufe derſelben erſtere als nicht ſo tauglich betrachten und wenigſtens darauf ſehen, daß die guten nicht mit gar zu viel leichten oder ſchlechtern vermiſcht ſind.

Der neue Schauplatz der Natur ſagt: die Cubeben enthalten ein feines, gewürzhaftes, weſentliches Oel. Sie erwärmen, trocknen aber, ſtärken die Nerven, und ſollen vorzüglich dem Haupte und Gehirne dienlich ſeyn; daher man ſie beſonders beym Schwindel, Schlagflüſſen und Lähmungen anrühmet. — Sie befördern die Verdauung, treiben die Winde, und können überhaupt mit andern Gewürzen in Vergleichung geſetzet werden. Sie haben vor andern nichts beſonders. Gemeiniglich bedient man ſich der mit Zucker überzogene Cubeben und kauet dieſelben.

§. 662.

Lorbeeren.

Die Lorbeeren kommen gewöhnlich in Säcken aus Italien zu uns, und ſie haben ihre rechte Güte, wenn ſie im Brechen ſchwarzbraun, voller Oel, nicht müchzend oder ſchimlicht ſind.

Die Lorbeerblätter ſind bey uns mehr im Gebrauch, da ſie einen ſtarken gewürzhaften Geruch, und ſcharfen, etwas bittern, etwas gelinde zuſammenziehenden Geſchmack haben. — So wie wir die Beeren an mancherley Fleiſchſpeiſen gebrauchen, um denſelben und der Brühe einen angenehmen Geſchmack zu geben, ſo bedienen wir uns der Blätter zu gewürzhaften Brühen an Fleiſch, Fiſchen und Wildpretspaſteten. Es werden auch wohl die Speiſen damit garniret

Nach dem neuen Schauplatz der Natur erhitzen die Lorbeeren mehr als die Blätter, daher auch der Gebrauch nicht ſo häufig oder mehr eingeſchränkt iſt. Sie ſind wegen der allzuſtarktreibenden Wirkung längſtens verdächtig geworden. — Die Blätter ſind ſicherer zu brauchen, und man kann alles von ihnen hoffen, was andere Gewürze zu leiſten vermögend ſind. Man kann ſie zu Pulver reiben, auch als einen Thee trinken, auch den davon bereiteten Trank zu den Klyſtieren gebrauchen. Sie ſollen beſonders dem weiblichen Geſchlechte zuträglich, und wider die Mutterbeſchwerungen nützlich ſeyn. — Das von den Blättern abgezogene Waſſer ſoll nach Herrn Lantwells Angeben, ein Gegengift des Kirſchlorbeerwaſſers ſeyn,

§. 663.

Safran.

Der Safran iſt ein Zwiebelgewächſe, welches aus Orient in Europa angepflanzet worden, und in Ungarn, Oeſterreich, Italien, Frankreich und England ſtark gebauet wird. Die Blume hat in der Mitte drey oder mehrere purpur= und goldfarbige Zäſerlein, welche das köſtliche Gewürz ausmachen.

Beym Einkauf dieſer Specerey hat man zu ſehen, auf eine lange und ſtarke Blume, die roth von Farbe, ſtark am Geruch, leicht am Gewichte, und nicht ſchmierig oder naß ſey; auch nicht ſonderlich viel weiße oder gelbe Enden habe. — Wenn man den Safran aber gut aufbewahren will, ſo muß er in Beuteln oder Kapſeln von Papier in einer Kiſte, und zwar an einem trockenen Orte ſo dichte eingepackt werden, daß gar keine Luft dazu kommen könne. Auf ſolche Weiſe kann man ihn bis ins dritte Jahr erhalten.

Es giebt Betrüger, welche den Safran verfälſchen, indem ſie kleingeſchabtes geräuchertes Fleiſch darunter mengen, ingleichen andere gelbrothe Blumen. Man entdeckt den Betrug, wenn man ſolchen Safran in ein wenig Alaunwaſſer beizet, und ein Läppchen Leinwand darein legt. Auch offenbaret ſich der Betrug, wenn man von dem verdächtigen Safran ein wenig zwiſchen den Zähnen kauet, und ihn hernach auf der Hand reibet, als wodurch die ſchlechte Farbe des falſchen Safrans ans Licht kommen wird. — Geſtoßenen Safran muß man gar nicht kaufen; denn die Ver=

fälſcher thun alsdenn etwas Weinſteinrahm, (cremor tartari), oder geriebene Mandeln, oder noch geringere Species darunter.

Wilder Safran, iſt der bekannte Saflor, deſſen Blumen auch rothe und gelbe Fäſerchen haben, und darin dem wahren Safran gleichen, welcher gar ſehr damit verfälſcht wird. — Man bedient ſich des Saflors aus Sparſamkeit an Speiſen, er iſt aber bey weitem nicht ſo kräftig und gewürzreich als der gute. —

Die Arzneykräfte des ächten Safrans ſind, daß er trocknet, reiniget, zertheilet, lindert, ſtärket. Er dienet beſonders wider das Herzklopfen und Ohnmachten, vertreibt den Schmerz, und befördert den Schlaf. Er reiniget auch das Geblüt, bekömmt dem Magen wohl, zertheilet den Schleim auf der Bruſt, eröfnet die Verſtopfungen der Leber, Milz und Mutter. In der letztern Abſicht wird er auf dem Lande den Sechswöchnerinnen von den Wehmüttern gemeiniglich gegeben; es iſt aber bey keiner Arzney ſo viel Vorſicht nöthig, als bey dieſer. Das allergeringſte Uebermaas bringt unerſetzlichen Schaden. Denn der Safran iſt in gewiſſer Doſis ein zwar ſanftes, zu ſtark gebraucht aber, ſchädliches Mittel. Erſtlich bringt er ein unmäßiges Lachen hervor, ſodann ſtürzt er in Schlaf, erreget angenehme Träume, die ſich aber mit dem Tode endigen, und wirket alſo wie ein Opium. Man hat öfters in Gatinois, einem Striche von Frankreich, Perſonen ſterben geſehen, die aus Unvorſichtigkeit auf Ballen, die mit Safran angefüllet geweſen, eingeſchlafen. — Gießt man ihn mit Waſſer an, und trinkt viel davon, ſo bringt dieſer Trank die Sinnen in Verwirrung.

Sollte das nun, ſaget der Würtenbergiſche Landwirthſchaftskalender, unſre Leute auf dem Lande, die ſich des Safrans ſo häufig bedienen, nicht vorſichtiger machen? In manchen Küchen des Mittelmannes findet man zu Zeiten auch noch den Fehler, daß der Safran viel zu ſtark an ein Gericht Eſſen verſchwendet wird. — Weniger ächter Safran muß genugſame gelbe Brühe ſowohl der Speiſe als auch den angenehmen Geſchmack verſchaffen, wenn es uns darum zu thun ſeyn ſoll. — Außer dem ſogenannten Gelbſauer trifft man zu Zeiten in einigen Häuſern, Hühner, Tauben, auch Kalbfleiſch mit Korinthen und Zitronen, ſo ſehr mit Safran überladen, daß der Geruch des Gewürzes das ganze Speiſegemach einnimmt. Der zehnte Theil des Safrans wäre hinlänglich, das Gericht zu färben und zu würzen.

§. 664.

Anis.

Anis iſt der Saame eines zwar einheimiſchen Gewächſes, wird aber nicht überall gebauet, und deshalb zum Küchengebrauche eingekaufet. — Wenn der Saame grob- oder dickkörnicht, rein von Stengeln, auch grün von Anſehen iſt, hiernächſt einen angenehmen aromatiſchen Geſchmack hat, ſo iſt er gut. — Wenn er aber alt oder naß eingeſammlet worden, wird er ſchwarz. Der beſte und mehreſte wird in Thüringen gezogen. —

Die verſchiedenen Sorten ſind der Alicantiſche, Venediſche oder Römiſche, beſonders aber der Erfurtiſche. — Aus Apulien kömmt eine Art von Anis, welcher viel größer, aber auch

länglichter iſt, als der Deutſche; hat aber einen ſüßbittern und etwas widrigen Geſchmack. —

Sternanis, (Anisum stellatum) iſt eine ausländiſche Frucht, welche in der großen Tartarey gegen China häufig wächſt, auch daher Chineſiſcher oder Sineſiſcher Fenchel von einigen genannt wird. Sein Geruch iſt wie gemeiner Anis, der Geſchmack aber etwas anziehend. — Den Namen Sternanis hat er daher, weil die Hülſen, worinn die Saamenkörner ſitzen, die Figur eines ſechs- oder ſiebenſpitzigen Sterns vorſtellen. Der Saame iſt länglicht und glänzend, wie der Leinſaame aber viel größer. — In unſern Kuchen aber wird er eigentlich nicht zur Speiſe gebrauchet, ſondern bey Bruſtbeſchwerungen als Thee getrunken, wie er denn auch zugleich die Kraft hat, den Magen zu ſtärken. —

Unſer gemeiner Anis benimmt den ſtinkenden Athem, leget die Winde und Schmerzen des Magens und des Leibes, löſchet den Durſt, ſchärfet das Geſicht, befördert den Schlaf, und iſt den Schwind- und Lungenſüchtigen heilſam. — Auch wird er, wie der Coriander mit Zucker überzogen, und als Confect gegeſſen. —

§. 665.

Fenchel.

Der Fenchel wächſt in Frankreich und in der Schweiz wild, bey uns wird er aber in Gärten und auf Feldern gezogen. Der in Italien gebauete, trägt größere, auch ſüßere Saamen, und er wird für den beſten gehalten.

Der wahre Italieniſche Fenchel zeuget kurze, fleiſchigte, weiche Stengel, welche vier bis fünf Zolle breit ſind, und ſchmale, gekrümmte, hellgelbe Saamen von einem ſtarken Geruche und ſüßen Geſchmack. — Soll nun bey uns guter Fenchel gezogen werden, ſo muß man öfters friſchen Saamen aus Italien kommen laſſen, weil derjenige, ſo von den ſelbſt erzogenen Pflanzen geſammlet wird, gar leicht ausartet. — Eine Saat aber kann vier bis fünf Jahre dauern. Es wird aber der Italieniſche Fenchel mehr der jungen Stengel und Blätter, als Saamen wegen gebauet; da die Blätter unter den Sallat gemiſchet, und die gelblichten Stengel roh, mit Salz und Pfeffer oder Eſſig geſpeiſet werden. So werden auch die Dolden mit den halbreifen Saamen hin und wieder mit Eſſig und Pfeffer eingemachet, auch zum Einmachen der kleinen Gurken erwählet.

Der Saame war ehedem ein mehr gewöhnliches Speiſegewürz und wird jetzt nicht mehr ſonderlich gebrauchet. In den Bratwürſten wird er noch bisweilen angetroffen. Mehr gebräuchlich aber iſt der Saame als Confect, wenn er zuvor mit Zucker überzogen worden.

Es kann, ſaget der neue Schauplatz der Natur, von dem Fenchel ſonderlich der Magen geſtärket, die Blähungen abgeführet, die Schärfe der Säfte verbeſſert, und der Auswurf der ſchleimigten Feuchtigkeiten auf der Bruſt befördert werden. — Auch ſoll der Fenchel beſonders die Augen ſtärken; man pflegt deswegen den Saamen zu kauen, um den Hauch aus dem Munde in die Augen zu blaſen, oder ein beſonder Augenwaſſer aus den Stengeln des Fenchels zu verfertigen.

§. 666.

Coriander.

Coriander iſt der Saamen eines Krauts von gleichen Namen, welches auch wie der Anis in Deutſchland gebauet wird. — Der Saamen aber oder die Körner ſind rund und hohlgeſtreiſt. — Die reifen und getrockneten Saamenkörner haben einen angenehmen Geſchmack. Die unreifen ha: haben daran einen Mangel, und werden daran erkannt, daß ſie weniger dicke, und nicht recht ausgewachſen ſind.

Dieſes Gewürz iſt nicht in allen Häuſern beiebt. Wo es aber eingeführt iſt, da nimmt man es unter die Bratwürſte, Sauerkraut und Brod. — Da es aber eine giftige Schädlichkeit bey ſich führen ſoll, ſo wird es vor dem Gebrauche in einem irdenen Geſchirre mit ſcharfen Weineſſig übergoſſen, und an die vier und zwanzig Stunden darinn gebeitzet. Hierauf wird der Eſſig abgegoſſen, die Körner getrocknet, und zum künftigen Gebrauche aufbewahret.

§. 667.

Kümmel.

Im gemeinen Leben werden unter dem Namen Kümel gemeiniglich zwey zwar nah verwandte, doch gänzlich von einander verſchiedene, in Dolden blühende Pflanzen öfters miteinander verwechſelt. Das eine Geſchlecht nennt man Wieſen- oder Feldkümmel, Weg- Matten-, auch Speiſekümmel, Karbe oder Garbe. — Das andere Ge-

ſchlecht iſt: Gartenkümmel oder römiſcher Kümmel, langer Kümmel, Pfefferkümmel, Kramer- oder Kramkümmel. —

Dieſer Speiſekümmel wird aber in dreyerley Sorten unterſchieden, der Deutſche, Nordiſche und Engliſche. — Der letzte ward ehedem für den beſten gehalten, weil er größer war, auch einen ſüßern Geſchmack haben ſoll. — Um dieſen letztern iſt es uns aber bey einem Gewürze nicht immer zu thun. — Manche Speiſen ſchmecken davon zu weichlich, und können vielen Perſonen widerlich werden. — In unſern Zeiten iſt der Kümmelbau ſchon höher getrieben, und man ſieht hin und wieder recht großkörnichten einheimiſchen Saamen, beſonders wenn beym Reinmachen und Wurfen des Saamens, der Vorſprung oder Forderwurf vorausgenommen, und zum Verkauf allein gebracht wird. — Es iſt alſo unſer Kümmel in dem Falle freylich nicht ohne Tadel, wenn man alle Körner die größten und die kleinſten zuſammen läßt. — Denn da man an einigen Speiſen den Kümmel ganz und unzerſtoßen anlegt, ſo iſt es freylich beſſer, recht große Körner, die volles Mark haben, zu gebrauchen; da auch die kleinſten Körner faſt nur bloße Hülſe und wenig würzreich ſind.

Man hat ferner beym Einkaufe des Kümmels zum Speiſegebrauche darauf zu ſehen, daß er vom Stengeln, vom Sande und andern Unrathe gereiniget ſey, damit man nicht erſt nöthig habe, ſolchen noch in der Küche zu ſieben, oder wohl gar auszuleſen. Sogar beym Käſemachen iſt dieſes in Acht zu nehmen, da man öfters alte Käſe ſieht, in welchen die langen Stengel der

Kümmelpflanze ſehr in die Augen fallen, und von Reinlichkeit liebenden erſt herausgeklaubet werden müſſen.

Sonſt iſt von dem Engliſchen Kümmel noch bekannt, daß er zum Branntweinbrennen, wie ſolches mit dem Deutſchen und Nordiſchen Kümmel geſchieht, gar nicht könne gebraucht werden, weil er den ſogenannten Spiritus allezeit trübe macht; dagegen der Nordiſche, als welcher beſonders in den Seeſtädten häufig zu dieſem Zwecke angewendet wird, den Branntewein eben ſo gut, als es von dem Deutſchen Kümmel geſchiehet, hell und klar werden läßt. —

Der Neue Schauplatz der Natur ſagt vom Kümmel alſo: Der Deutſche Kümmel iſt das beſte einheimiſche Gewürze, und wird alle diejenigen Wirkungen verrichten, welche wir von dem ausländiſchen erlangen können. Wir müſſen auch unſern Kümmel dem römiſchen oder Kramer-Kümmel vorziehen, da ſein Geſchmack und Geruch mehr angenehm, und nicht leicht jemanden zuwider iſt. Der Karbe, oder unſer Speiſekümmel, erwärmet, treibt die Blähungen, ſtärket den Magen, lindert die Schmerzen in den Gedärmen, ſoll auch den Urin treiben, und den Säugenden die Milch mehren. — Die Mädchen in Schweden ſollen, nach Linnee's Zeugniß, dieſen Saamen deswegen häufig genießen, um der Haut eine blaſſe Farbe zu geben. Auch empfiehlt derſelbe den Kümmel in dem dreytägigen Fieber. —

Der römiſche Kümmel, oder Kram-Kümmel, wächſt in warmen Ländern, und wird auch bisweilen in unſern Gärten gezogen, weshalb er auch

Gartenkümmel genannt wird. Der friſche, von Farbe grünlichte, vom Geruche ſtarke und etwas widrige, ohne Stiele, ohne Staub, und von Würmern, welchen er ſehr unterworfen iſt, nicht angefreſſene, iſt der beſte.

Die Aerzte bedienen ſich deſſen faſt gar nicht mehr, und erwählen lieber dafür unſern Speiſe-kümmel. —

In der Küche des Mittelmannes iſt ſein Gebrauch, da deſſen Geſchmack und Geruch den meiſten zuwider iſt, von unſerm deutſchen Kümmel ganz verdränget worden. Unter dem gemeinen Landvolke aber iſt er noch nicht abgekommen, welches ihn hin und wieder unter die ſogenannten Oſter- und Pfingſtfladen zu brauchen pfleget.

Der ſogenannte Schwarzkümmel aber gehöret gar nicht zu den beyden obigen Geſchlechten. Er bringt in einem Knopfe einen kohlſchwarzen Saamen, und wird hin und wieder gebauet, auch von ihnen wider den Schwindel, Kopfſchwachheiten und Bauchgrimmen gebrauchet. — Die Saamen werden auch als eröffnend und harntreibend empfohlen. Vom wilden Schwarzkümmel wird der Saame dem vorigen gleich geſchätzt. Den Aufguß deſſelben in die Naſe zu ziehen, wird beym Schnupfen empfohlen.

§. 668.

Wachholderbeeren.

Der Wachholderbeeren bedienen wir uns zur Würzung einiger Speiſen, beſonders des Wild-

prets und des Sauerkrauts. — Die guten Beeren ſind fein groß und dicke, und im friſchen Zuſtande ohne Runzeln, mehr ſüß als bitterſchmekkend, und wenn man ſie aufbeißt, von ſtarkem angenehmen Geruche. Schlecht aber ſind die Wachholderbeeren, wenn ſie zu alt, mager, eingeſchrumpft und wenig oder gar nichts von Süßigkeit im Geſchmacke haben.

Die Tugenden der guten reifen und friſchen Wachholderbeeren ſind, daß ſie wegen ihres bey ſich führenden harzigten und würzhaften Oels erwärmen, zertheilen, verdünnen, den Schweiß und Urin treiben, den Magen ſtärken, die Verſtopfung der erſten Wege der Abführung eröffnen, den Stein ausführen, anſteckenden Krankheiten und böſer Luft wehren, wenn ſie im Munde gekäuet, oder damit geräuchert wird. — Dieſe Beeren geben, mit Zucker eingekocht, das Wachholdermus; ferner ein gewürzhaftes auflöſendes Oel; eine Art Wein, Branntwein und Bier. — Das Holz wird als Abſud von einigen dem Franzoſenholze in der Luſtſeuche ꝛc., Scharbock, Krätze, Gicht ꝛc. gleich geſchätzt.

§. 669.

Mandeln.

Mandeln werden zwar bey uns auch in Oberdeutſchland, am Rheinſtrohme, um Landau und andern Orten, gezogen; aber die meiſten und beſten kommen jedoch aus Italien, Frankreich, Spanien und Barbados.

Die Italieniſchen Mandeln werden auch Flo-

renzer, mehr aber Ambroſiamandeln genannt; die Franzöſiſchen, Provencer, die Spaniſchen, Valenzer, und die aus Barbados, Barbadiſche.

Die Ambroſiamandeln hält man für die beſte Sorte; ſie ſind dicker und länger, auch von angenehmeren Geſchmacke als die andern. — Die Valenzer Mandeln folgen hierauf, und geben den erſtern wenig nach. — Die Provencer- und Barbadiſche Mandeln folgen hiernach, und dieſe letztern fallen ſehr klein. — Die ſogenannten langen Mandeln ſind die anſehnlichſten unter allen. — Die meiſten und bekannteſten Mandeln unter uns aber ſind die Provencer. —

In der Wahl der Mandeln überhaupt aber ſind diejenigen vorzuziehen, welche friſch, äußerlich gelblich, glatt und nicht runzelicht, inwendig weiß und hart, aber nicht ſtücklicht, und von Geſchmack ſüß und angenehm ſind. Auch müſſen beym Einkauf keine Schalen, Steine und Staub das Gewicht vermehren.

Wenn die Mandeln alt werden, ſo dünſtet die wäſſerigte Feuchtigkeit aus, und die Oeltheilchen verbinden ſich mehr miteinander, wodurch ſie inwendig gelblicht, öligt, ſcharf, ranzigt, und mehr ſchädlich als nützlich werden. Die von Würmern angefreſſenen taugen auch nichts, indem dadurch das Oel merklich vermindert wird. — Auch muß man vor dem Gebrauche das äußerliche gelblichte Häutchen abſondern, indem an ſelbigem ein ſtaubigtes harziges Pulver hängt, welches nicht nur bey empfindlichen Perſonen leicht Huſten erregen kann, ſondern auch den guten Geſchmack der Mandeln gar ſehr herabſetzt. —

Die bittern Mandeln müſſen nur mäßig gebraucht werden, weil ſie nicht ohne Verdacht der Schädlichkeit, und manchen Thieren ein Gift ſind. — Sie müſſen ſchön hell, braungelb, hart, ganz und nicht wurmſtichigt ſeyn, auch wenig oder gar keinen Staub haben.

§. 670.

Piſtacien, grüne Pimpernüßchen.

Es giebt große und kleine Piſtacien in warmen Ländern, z. B. in Arabien, Perſien, Sicilien und Frankreich. — Man findet aber bey uns gemeiniglich nur die großen, welche ungefähr einer Haſelnuß gleichen, und man bringt zu uns ſowohl die ganzen Nüſſe, als auch den ausgemachten Kern.

In der Wahl dieſer Früchte hat man allein auf die friſchen zu ſehen, als welche keinen ſcharfen ranzigten Geſchmack haben. — Wir bedienen uns aber derſelben gemeiniglich zu Ragouts, Paſteten, Fruchtarten u. d. m.

Hier zu Lande handeln die Italiener mit den Piſtacien, welche ſie Pfundweiſe verkaufen. — Man kann ſie gut und friſch eingekauft haben, und doch bald ranzigt bey ſich werden laſſen. — Dieſes aber kömmt daher; wenn die Nüſſe vor der Feuchtigkeit nicht genug in Acht genommen werden. — Man muß ſie dieſerwegen ſehr trokken halten, wenn ſie gut bleiben ſollen. —

§. 671.

Pinichen, Kraftnüßchen.

Die Pinichen ſind die Frucht einer Fichte, der Pinichenbaum genannt. Man bringt ſie uns aus Italien, beſonders aus der Gegend Ravenna, Frankreich und Spanien, und wir gebrauchen dieſelben in der Küche zu mancherley Speiſen, Paſteten und Torten.

Beym Einkaufe derſelben muß man, wie bey den Mandeln und Piſtacien, zuſehen, daß man keine ranzigte und ungeſunde Saamen bekomme. — Man ſoll daher diejenigen wählen, die weiß, groß und dicke, friſch, von der harten Schale und dem braunen Häutchen wohl gereiniget, ſüß, nicht ranzigt oder ſchimmligt ſind.

Man muß mit den Pinien nicht die indianiſchen Pinien oder Zibetnüſſe, die ſonſt Granadillen oder Purgierkörner heißen, verwechſeln. — Dieſer Saamen wächſt in Oſtindien, und befindet ſich in den Apotheken als ein Purgiermittel, welches unter die verdächtigen zu zählen, und lieber gar nicht zu gebrauchen iſt. — Die Marktſchreyer pflegen dieſe Frucht zuweilen unter dem Namen Italieniſche Perlen zu verkaufen.

§. 672.

Roſinen, große Roſinen.

Die Roſinen ſind Weintrauben, welche in

warmen Ländern, wo ſüßer Wein wächſt, an der Sonne getrocknet werden. —

Die größten Roſinen kommen aus Damaskus in Arabien, und werden in Schachteln, welche in großen Kiſten gepackt ſind, der Entlegenheit halber, nur ſelten überbracht, indem ſie leichtlich verderben. — Sie ſind ſo groß von Beeren, daß ſie mittelmäßigen Pflaumen nicht ungleich ſind, ſehr ſüß und herrlich von Geſchmack, auch durchſichtig und klar. — Sie haben nur einen, ja, oft gar keinen Kern, werden aber doch von der Spaniſchen und Calabriſchen in der Süßigkeit übertroffen, mit welchen ſie auch gern verfälſcht werden. — Man nennt ſie übrigens Cibeben. —

Die großen Spaniſchen nennt man auch blaue Roſinen, und da ihrer viele über Marſeille nach Oberdeutſchland kommen, ſo heißen ſie auch Marſeiller Roſinen.

Die ſchlechtern und Lichtbraunen Roſinen kommen in geflochtenen Körben aus Spanien, daher ſie auch Korbroſinen genannt werden.

Stengelroſinen heißen diejenigen, welche noch an ihren Kämmen feſtſitzen. Wenn die großen Roſinen als Weintrauben in ihren Ländern noch am Stocke hängen, wird der Stiel überzwerg bis an die Hälfte durchſchnitten, und den Trauben die Nahrung benommen, daß ſie von der Sonnenhitze allgemach welk und trocken werden, da man denn viele an den Kämmen zu Confect ſitzen läßt.

Es beſteht aber die Güte aller großen Roſi-

nen darin, daß ſie rein, trocken, dick und nicht mager, hart und derb, und doch ſaftig ſeyn. — Die Gewürzkrämer verkaufen oft die allerſchlechteſte Waare, indem ſie veraltete, kleine magere Roſinen in verdünntem Zuckerſyrup aufquellen, oder wohl gar nur damit beſprengen und einſchmieren. — Und meiſtens kommt dieſes daher, daß die großen guten Roſinen ausgeſuchet worden, um ſauere Weine aufzuſtutzen, und Landweine in fremde zu verwandeln.

§. 673.

Korinthen, kleine Roſinen.

Dieſe Roſinen heißen deshalb Korinthen, weil ſie anfangs um Korinth in Griechenland gewachſen, von den Türken aber nicht geachtet worden, bis ſie von den Chriſten weiter, vornehmlich aber auf der Inſel Zante und Zephalonien, fortgepflanzet worden. Sie kommen von ganz kleinen, aber ſehr ſüßen Beerlein, in der Größe unſrer Johannisbeeren. Man läßt die Beerlein an ihren Stöcken reif und trocken werden, da ſie denn von ſelbſt zuletzt abfallen. — Und weil ſie alsdann von der Erde aufgeſammelt werden, wiewohl man gemeiniglich Tücher unterbreitet, ſo kömmt es daher, daß viele Steinchen und Sand öfters darunter gefunden werden.

Die im Auguſt geſammelten Beerlein werden in die Städte gebracht, und durch ein Loch in die dazu verordneten Häuſer, Seraglio genannt, geſchüttet, da ſie denn über einen Haufen ſo feſte zuſammenfallen, daß ſie die Eigenthumsherren mit eiſerne Inſtrumenten voneinander reiſſen müſ-

ſen. Hierauf ſchlagen ſie dieſelben in Tonnen oder Ballen, und laſſen ſie von hierzu beſtellten Leuten mit Füſſen, die ſie deshalb mit Oel beſtreichen, eintreten. Und hiervon werden ſie eben ſo feſte, wie wir ſie bekommen.

Man muß beym Einkauf diejenigen wählen, welche neu und nicht ſchimmlicht, klein, und in großen Klumpen ſind; d. i. die abgebeeret und nicht mit Syrup oder Honig beſtrichen und hiervon ſchmierricht ſind. Auch iſt darauf noch zu ſehen, daß die Klumpen nicht umher weiß ausſehen, und folglich von Milben nicht angegriffen ſind. — Auch müſſen keine kleine Spaniſche Roſinlein mit eingemenget ſeyn. — Allzulange dauren die von den Gewürzkrämern eingekauften Korinthen in unſern Häuſern nicht, nachdem ſie ſchon zu viel Luft bekommen haben. Die aus ihrem Vaterlande in ihren Gefäßen hergebrachten dauern über drey Jahr, wenn ſie darinnen verſchloſſen, und ohne Luft geblieben ſind. — Bey dem Zugange der Luft bekommen ſie bald Milben, und verliehren ihre Süßigkeit. —

§. 674.

R e i s.

Es giebt viererley Sorten von Reis, von denen folgendes zu wiſſen iſt.

Milaneſer oder Mayländiſcher. Er iſt ſehr gut und beſten Kaufs. Er iſt zuweilen ſo ſchön, als der beſte nur ſeyn kann.

Veroneſer, dieſer wird unter allen Italieni-

ſchen Reiſe für den beſten gehalten, hat aber rothſtreifigte Körner.

Levantiſcher, oder Türkiſcher; dieſer Reis iſt ſauber und ſchön, führet aber viele Salzkörner bey ſich.

Caroliner; er wird über England aus Carolina in Weſtindien in den neuern Zeiten gebracht, und immer bekannter. Dieſer iſt über die Maaßen ſchön, von länglichten Körnern, und ſchneeweiß, dabey ganz ohne Hülſen oder rothſtriefigten Körnern. —

Bey dem Einkaufe des Reiſes muß man Sehen und Riechen zu rathe ziehen.

In Anſehung des Aeußerlichen iſt dieſes der beſte Reis, der weiß, grobkörnicht und klar ausfällt. Man muß auch durch den Geruch erforſchen, ob er nicht dumpfigt, müchzend oder modericht riecht. Denn es iſt durch das Kochen der üble Geſchmack hernach nicht zu ändern. — Wenn der Reis zu kleinkörnicht und voller Mehl iſt, ſo ſchmeckt er gemeiniglich bitter, und iſt von Milben oder Mehlwürmern angegriffen. Er ſoll alſo auch klar ſeyn. Wenn man mit der Hand bey dem Gewürzkrämer in die Reiskammer oder Säcke greift, ſo muß ſie beym Herausziehen ohne Staub oder Mehl erſcheinen. —

§. 675.

Perlgraupen, kleine Graupen.

Die kleinſten Graupen nennt man gewöhnlich Perlgraupen, weil ſie an Rundung, Reinig-

keit und Feinheit den ſogenannten Sandperlen gleichen. Die von Ulm über Nürnberg, Frankfurt an Mayn u. ſ. f. gebrachten, hat man ſonſt für die beſten gehalten. Es fangen aber unſre Müller hin und wieder an, auch dergleichen zu verfertigen.

Gemeiniglich können die Mehlwürmer in dieſe Perlgraupen, welche ſich denn am meiſten darinn erzeugen, wenn das rohe Korn, woraus ſie bereitet worden, nicht trocken genug geweſen; oder wenn ſich das Mehl davon abreibet. — Dieſes zu verhüten, pfleget man wohl die Graupen ein wenig abzuwaſchen, damit das Mehl abgehe, worauf ſie wieder gut getrocknet werden müſſen. — Auch iſt es beſſer die Graupen in hölzernen wohl verwahrten Schubläden oder Kaſten, als in Säcken oder Beuteln zu verwahren, indem ſie in letztern eher mehlicht werden als in erſtern. Manche Müller pflegen aber auch Perlgraupen aus Gerſte zu machen, welche nicht ſo gut ſind als die von Waizen. Man kennt aber Perlgraupen von Gerſte daran, daß ſie im Kochen nicht ſo weiß ausfallen, als die Waizengraupen, und ſich etwas aufs dunkle oder grauliche ziehen.

§. 676.

G r i e s.

An vielen Orten, wo Waizen erbauet wird, laſſen ſich mehrere ihren Gries ſelbſt machen, andere pflegen ihn zu kaufen.

Wenn der erſte Gang von der Mühle herab läuft, pfleget man ſelbigen durch ein enges Sieb

zu ſieben, und das von der Kleye Abgeſiebte aufzubehalten und Gries zu nennen. —

Bey dem Einkauf des Grieſes muß man darauf ſehen, daß er nicht allzu mehlicht, und noch etwas körnicht ſey. — Es läßt ſich aber der Gries nicht viel über ein Jahr aufbewahren, weil er leicht wurmſtichicht und bitter wird. — Auch beym Gries muß man den Geruch zu rathe ziehen, weil auch dieſer bisweilen dumpfig wird, und das um ſo eher, wenn derſelbe nicht an trocknen ſondern feuchten Orten aufbewahrt wird.

§. 677.

Hirſe.

Der gelbe Hirſe wird am liebſten gekauft. Guter Hirſe muß fein ganz und grobkörnicht ſeyn; denn da derſelbe auch von den Milben oder kleinen Mehlwürmern ſehr leichte angegriffen, zernaget und dadurch klar, verdorben und bitter gemacht wird; ſo muß man beym Einkauf ebenfalls die Vorſicht anwenden mit der Hand in den Hirſen einzugreifen, und Acht haben, ob ſie beym Herausziehen ohne Mehl erſcheint, welches ein Zeichen iſt, daß keine Milben darinnen befindlich ſind, ſo wie das Gegentheil die Gegenwart dieſer wie Staub ſeyenden, und mit bloßen Augen ſchwer zu erkennenden Würmchen anzeigt. — Betrügeriſche Leute pflegen den von Würmern angefreſſenen Hirſen aber auch durch Sieben vom Mehle und Staub zu befreyen, mithin hat man beſonders darauf Acht zu haben, ob die Körner fein vollkommen und nicht zernagt oder klar ſind.

§. 678.

Feine Nudeln, Haarnudeln.

Haarnudeln kamen ſonſt aus Italien, jetzt aber mehrentheils aus Nürnberg auch aus Dresden, und werden aus dem allerfeinſten Mehle gemacht.

Sie ſind theils weiß, theils gelb; die gelbe Farbe haben ſie von Saffran oder Eyerdottern. Die weißen aber ſind die gebräuchlichſten.

Man hat aber die Nudeln in mancherley Form. Es ſind platte, ein paar Finger breite, wie Band. Sie ſind auch wie Federkiehle ſtark, auch wie kleine Körner, etwas als Senfkörner. Auch nennt man einige Schneckennudeln, weil ſie die Form kleiner Schnecken vorſtellen. Man nimmt ſie aber nebſt den Bandnudeln in den mehreſten Häuſern nicht gern, da beſonders die Schneckennudeln in den Brühen oder Botagen entweder zu hart oder zu klitſchicht ausfallen. — Es ſind daher die dünnen weißen Haarnudeln die vorzüglichſten.

Beym Einkauf muß man diejenigen Haarnudeln erwählen, welche friſch, trocken und hell von Farbe, nicht zerkrümpelt, noch von den Würmern angegriffen ſind.

§. 679.

Stärke oder Kraftmehl.

Stärk= oder Kraftmehl, welches im Grunde einerley iſt, kann ſich eine Hausmutter auch ſelbſt

in ihrer Wirthſchaft bereiten. — Man bedient ſich dieſes Mehls zu feinem Backwerke, auch zum Steifen der feinen Wäſche. —

Wo man Waizen hat, und ſich dergleichen Kraftmehl oder Stärke ſelbſt verfertigen will, ſo iſt die Verfahrungsart folgende: Man nimmt von den in der Scheure reine gemachten Waizen den ſogenannten Vorſprung, oder die ſchönſten Körner, ſo viel als man nöthig zu haben glaubt, thut ſelbigen in ein großes Faß das unten im Boden ein Zapfenloch mit einem Zapfen haben muß, welches zugleich hoch geſtellet wird, damit man den Zapfen etwas anziehen, und das Waſſer ablaſſen könne, ſchüttet ſo viel reines Fließ- oder Brunnenwaſſer darauf, daß der Waizen etliche Zoll hoch darüber mit ſelbigen bedeckt ſey. — Dieſes Waſſer wird den andern Tag abgezapfet, und friſches aufgegoſſen, und damit alle Tage ſo lange fortgefahren, bis der Waizen ſo weich wird, daß man ihn zwiſchen den Fingern wie Milch ausdrücken kann. — Alsdann zapfet man das Waſſer rein ab, und thut etwas von dem Waizen in einen Beutel von gebleichten Leinewand, bindet ihn zu, bringt ihn unter eine Wachs- oder andere Preſſe, womit der Saft und das Mehl ausgepreßt wird. — Unter der Preſſe ſteht ein Gefäß, wo das Ausgepreßte hinein laufen kann. — Man gießt aber ſo lange Waſſer in den Beutel, bis nichts Weißes mehr heraus gepreſſet werden kann. — Das Ausgepreßte wird aber von Zeit zu Zeit in ein größeres Gefäß gegoſſen, wo alles ſo lange ruhig ſtehen bleibt, bis ſich das Mehl unter dem oben aufſtehenden Waſſer feſte geſetzet hat. — Es wird ſodann das Waſſer oben abgeſchöpfet, das Mehl auf ein Bret, welches mit

einem Tuch von Leinewand bedecket iſt, ausgebreitet, und auf dem Boden, wo Zugluft iſt, gut durch die Luft getrocknet. — Wer keine Preſſe hat, kann die Stärke oder das Mehl auch mit den Füſſen in einem hierzu ſchicklichen Faſſe austreten laſſen, und dabey übrigens eben ſo verfahren wie gleich vorher gedacht worden iſt.

Man könnte dieſes Mehl oder Stärke auch in der Sonne trocknen wie viele thun, allein die heiß ſcheinende Sonne macht es leichte gelb, welches alsdenn ein Fehler iſt. — Das zu trocknende Mehl muß aber nur dünne aufgelegt werden, damit es deſto geſchwinder trocken werde; denn wenn dieſes nicht geſchähe ſo würde es ſauber werden. — Es iſt daher gut, wenn unter dem Tuche von Leinewand noch ein Tuch von wollenen Zeuge auf dem Brete liegt, weil letzteres die Feuchtigkeit balde in ſich hinein zieht. — Des andern Tages muß man auch das Mehl von der Leinewand losmachen, und umrühren, damit es, um das Verſauren zu verhüten, deſto geſchwinder auf der untern Seite auch austrockne, welches um ſo nöthiger wird, wenn keine warme Witterung drauſſen iſt, wodurch die geſchwindere Abtrocknung aufgehalten wird. — Wäre eben Brod gebacken, ſo könnte man nach dem Herausnehmen deſſelben, das Leinetuch mit dem Mehle in den noch heißen Ofen bringen, und es da recht ſcharf trocknen, wodurch es in den Stand geſetzet wird, daß es deſto länger dauren kann. — In dieſem Falle dürfte aber das Mehl oder die Stärke nicht dünne, ſondern recht dick aufs Tuch aufgetragen ſeyn, weil die Ofenhitze doch durchdringt. — Dieſes nach Amydamart zu backende Mehl oder weiße Stärke, kann auch noch beſſer auf ausge-

breitete Bogen braun Packpapier dünne vertheilet, und damit in den Ofen gebracht werden. — Es muß aber der Heerd nicht mehr allzu heiß ſeyn. —

Es iſt noch zu bemerken, daß das nach Amydamart zu backende Mehl noch vor dem Einſetzen in den Ofen auf dem Brete an der Luft ſchon müſſe ſo weit abgetrocknet ſeyn, daß in der Mitte etwa nur noch der dritte oder vierte Theil feuchte iſt. — Auch muß man das Mehl ſo dick auf die Leinewand oder das Papier getragen haben, daß man Stücken, wie etwa mit der Seife geſchieht, ſchneiden, und ſolche auf ihrem erſten Lager wenden und auf beyden Seiten antrocknen könne. — Dieſe Stücken werden dann auf die hohe Kante neben einander geſtellet, und nur ein Viertel oder halber Zoll Platz zwiſchen jedem Stücke gelaſſen.

Wenn man aber dieſe ſogenannte weiße Stärke oder Kraftmehl von den Krämern erkaufen will, ſo hat man für die beſte Stärke dieſe zu halten, welche aus groben und doch leichten allerweißeſten Klumpen beſteht, die wohl trocken, kraus und am Geſchmack nicht ſauer ſind. — So müſſen dieſe Klumpen auch, wenn ſie von einander gebrochen werden, nicht ſchimmligt, ſondern inwendig eben ſo weiß, als von außen, auch zart und nicht zu hart ſeyn, welches letztere geſchieht, wenn das Mehl nicht an der Sonne, ſondern auf dem Ofen getrocknet worden. —

§. 680.

Käſe.

Von unſern Landkäſen iſt hier nicht die Rede,

ſondern von ausländiſchen, mit welchen die Kaufleute handeln, welche von mancherley Sorten ſind. — Von der erſten Sorte hält man die Holländiſchen, und unter dieſen die Eydammer, imgleichen die Emder, beſonders die im May und Junius gemacht werden, ferner die Eyderſtädtiſchen, Limburger u. ſ. w. Es ſind aber die holländiſchen Käſe nicht von einerley Güte. — Vielmals fallen ſie zähe und lederartig, oder kurz und krümeligt. — Wenn man alſo einen ganzen holländiſchen Käſe einkaufen will, ſo muß man ihn in der Mitte anſtechen laſſen, um ihn zu koſten. — Man muß auch hierbey ſeinen Geſchmack zu Rathe ziehen. — Mancher liebet einen alten Käſe, weil er ſtark ſchmeckt; andere wollen ihn lieber friſch und nicht ſtarkſchmeckend haben. — Es wird aber von den mehreſten wohl ſolcher Käſe für gut gehalten, wenn er auf der Zunge wie Butter zerſchmelzet, fett, und nicht gar zu alt iſt.

Wenn man einen ganzen holländiſchen Käſe hat, ſo muß man darauf ſehen, daß er nicht zu trocken, und daher lieber im Keller gehalten werde. — Viele glauben den Käſe zu verbeſſern, wenn ſie oben einen runden, etwas tiefen Einſchnitt machen, Wein hineingießen, und die ausgeſchnittene Schale wieder einfügen. — Der Wein zieht ſich in den Käſe hinein, und man wiederholet einigemal das Aufgießen des Weines, welcher aber nicht roth, ſondern weiß ſeyn muß, damit die Farbe des Käſes nicht verändert werde.

Von ſüßen, ſauern und öligten Speiſebedürfniſſen.

§. 681.

Zucker.

Mit dem feinſten Zucker fährt man ſowohl beym Einmachen der Früchte, als auch zu andern Gebrauch, immer beſſer, als mit dem ſchlechten oder groben Zucker, weil er keine Unreinigkeiten bey ſich hat, und auch mehr ſüß macht, als der ſchlechte. —

In Anſehung des raffinirten Zuckers in Hüten findet nun wohl kein Betrug ſtatt, da er nach der Feinheit und dem Gewichte bezahlt wird. — Man ſetzt aber die eigentliche Güte des Zuckers darin, je härter und weißer er iſt, deſto beſſer iſt er, beſonders wenn er beym Anſchlagen eines Hutes oben an der äußerſten Spitze (denn dieſe Probe eines Zuckerhutes muß der Kaufmann, wenn wir in ganzen Hüten kaufen, verſtatten, damit man den Zucker von innen beurtheilen könne,) glänzet, und bey dem Anbruch flinkert, auch gleichſam in etwas wie Glas klingt, wenn man mit den Fingern an ein Stückchen ſchlägt.

Dagegen findet bey dem aus dem Zuckerſieden entſtehenden ſogenannten Syrup deſto mehr Betrug ſtatt. — Man findet aber dreyerley Arten des Syrups: 1) Schwarzen groben Syrup, welcher dick und brandig iſt; 2) Baſtardſyrup, der klärer

als der erſte, und 3) Candisſyrup, welcher der klärſte und ſchönſte unter allen iſt.

Der Betrug hierbey iſt aber, daß die Materialiſten den Syrup gar ſehr mit Waſſer verfälſchen. — Dieſe Verfälſchung mit Waſſer aber wird theils durch die zu große Flüſſigkeit des Syrups, theils durch eine feine Zunge bemerket, welche das Mindersüße des Syrups, welches durch das untermengte Waſſer entſtanden iſt, zu unterſcheiden gelernt hat. —

§. 682.

Honig.

Man hat dreyerley Honig, als ſogenannten Jungfernhonig, Garten- und Waldhonig. Jungfernhonig iſt der beſte, nach dieſem kommt der Garten- oder Feldhonig; denn der Waldhonig, welchen die Bienen, wenn ſie in Wälder gebracht werden, im Herbſte von dem Heidekraute und andern Blumen eintragen, wird nicht allein dunkler von Farbe, ſondern iſt auch ſtrenger im Geſchmakke, als die beyden erſten Sorten von Honig. — Unter Jungfernhonig iſt nicht ſolcher zu verſtehen, welcher von den ſogenannten Jungfernſchwärmern gewonnen wird; ſondern auch derjenige Honig wird ſo genannt, welcher von jungen Bienen eingetragen iſt, und keinen Winter überſtanden hat; denn wenn letzteres geſchieht, ſo wird er an Farbe dunkel, und im Geſchmack ſtrenge. — Wie nun der Jungfernhonig an der weißen Farbe hauptſächlich erkannt wird, ſo hat man außer der Farbe noch mehrere Kennzeichen der Güte, nämlich der

Geruch, Geſchmack, und Schwere oder Dicke des Honigs.

Es ſoll aber der Garten- oder Feldhonig, welcher goldgelb von Farbe iſt, ſo wie der Waldhonig, oder bey andern Herbſt- oder Winterhonig, welcher nach vergangenem Winter den Bienen genommen wird, und braun ausſieht, einen angenehmen lieblichen, und durchaus keinen ſauern Geruch haben, ſüß-ſcharf ſchmecken, lauter und durchſichtig, etwas ſchwer oder dicke, aber nicht fließend, dünne und wäſſerigt ſeyn. Der Waldhonig iſt etwas geringer, aber er muß nicht ſauer ſeyn. —

Friſcher Honig iſt immer beſſer zum Einkauf anzurathen, als der alte. — Und da in guten Honigjahren, oder bey ſtarken Bienenſtänden, der Honig in Fäſſer geſchlagen wird, ſo hat man zu wiſſen, daß der beſte Honig unten im Faſſe gefunden werde. —

Wenn man den Honig von unbekannten oder unredlichen Leuten einkaufet, ſo kann man gar leicht verfälſchten bekommen. Die Verfälſchung des Honigs aber geſchiehet mit Hirſen- und Erbſenmehl; in denen Ländern aber, wo viele ſüße Kaſtanien gebauet werden, mit Kaſtanienmehl; wodurch denn, nebſt einem verhältnißmäßigen Waſſerzuſatze, der Betrüger ſeinen Honig gar ſehr vermehret. — Einige ſind ſo plump, daß ſie ihren Honig, wenn er zu einzelnen oder mehreren Kannen ihnen aus dem Hauſe abgekaufet wird, mit Roggenmehl verſetzen, wovon er aber, wenn er nicht bald verbraucht wird, gar bald in Gährung geräth, und geſchwinde ſauer werden kann.

Die Probe des Honigs, zur etwanigen Entdeckung der Verfälſchung, iſt das Feuer; wenn der Honig nämlich über dem Feuer nicht recht ſchmelzen will, oder in Fluß gebracht werden kann. — Er iſt alſo verfälſcht, wenn er über einem Feuer immer dick als ein Brey bleibt. — Um Weitläuftigkeiten zu vermeiden, darf man nur einen eiſernen oder blechernen Löffel voll Honig über ein Licht halten, ſo wird man die Probe am geſchwindeſten vollenden können. —

Man kann aber auch die Honigprobe auf dieſem Wege machen: man köchet von dem Honige etwas in einer Pfanne, oder einem Tiegel, über Kohlen, und ſchäumet ihn; thut ihn ſodann in ein Glas, und ſiehet, ob der Honig zu oberſt ganz trübe erſcheine. Geſchiehet dieſes, und das Trübe ſinket in dem Glaſe zu Boden, ſo iſt der Honig mit irgend einem fremden Zuſatze verfälſchet worden.

Vielmals iſt es eben nicht der Vorſatz geringer Landleute, mit dem Honig zu betrügen, und Mehl unter zu mengen. Allein ſie geben dem Honig, beym ſogenannten Honigſeimen, ſo viel Feuer, und kochen die mit todten Bienen ſehr angefüllten Honigtafeln ſo ſtark, daß der Honig nicht nur einen brandigen Geſchmack annehmen kann, ſondern auch durch den Unrath von kleingekochten und ausgepreßten todten Bienen ſehr verunreiniget wird, und durch beydes, ſowohl die große Hitze, als den Unrath, ganz um ſeinen ſüßen ſcharfen Geſchmack gebracht wird. — Geſchmack und Farbe verrathen alſo bald die Gewalt, die man unverſtändiger Weiſe dem Honig angethan hat. —

§. 683.

Eſſig.

Es kömmt hierbey nur darauf an, daß er ſcharf ſauer, und nicht mit Waſſer verſetzet ſey. — Bey dem Weineſſig geſchieht öfters dergleichen Betrügerey, daß ſelbiger mit Waſſer verfälſchet iſt. Man wird mit dergleichen Eſſig ſehr betrogen, indem er keine rechte Wirkung auf die damit zu würzenden Speiſen in der Küche oder bey Tiſche haben kann. So dauert auch dergleichen Weineſſig gar nicht lange, und iſt dem ſchnelleſten Verderben ausgeſetzet.

Es kann keine andere Probe des verfälſchten Weineſſigs als die Zunge ſeyn, mithin muß man ihn bey Erkaufung deſſelben erſt koſten, und für keinen andern als für äußerſt ſcharfen ſein Geld ausgeben. — Guter Weizen- oder Biereſſig iſt ſchlechten ſchalen Weineſſig allemal vorzuziehen.

§. 684.

Zitronen.

Der Zitronenſaft dienet uns zu einer ſehr angenehmen und gar geſunden Würzung vielfältiger Speiſen, ſo wie die Früchte an ſich ſelbſt, mit Zucker verſüßet, Geſunden und Kranken ein vorzügliches Labſal verſchaffen. —

Obſchon hin und wieder bey uns ſtarke ſogenannte Orangerien gehalten werden, ſo ſind ſie doch nicht hinreichend, uns mit genugſamen Zitro-

nen zu verſehen. — Es werden uns daher die mehreſten in länglichten Kiſten aus Spanien, Italien und Frankreich gebracht, und theils von den Italienern, theils von den Materialiſten geführet.

Wenn einige Familien zuſammentreten, und ſich aus den Seeſtädten eine Kiſte verſchreiben, ſo finden ſie darin 600 — 800 Stück. — Man kann aber leicht Schaden dabey haben, wenn faule Früchte darunter ſind; denn eine faule Zitrone greift geſchwinde um ſich und ſteckt die ganze Nachbarſchaft an. — Wenn man ſich alſo dergleichen Kiſten zu Waſſer kommen läßt, ſo müſſen ſie nicht zu lange unterweges ſeyn, um ſie bald öffnen zu können, und die faulen heraus zu nehmen, und ſolche eiligſt von den geſunden zu trennen.

Je größer die Zitronen aber ſind, und je dünnere Schalen ſie haben, auch je ſchwerer ſie in der Hand zu fühlen ſind, deſto beſſer hat man die Früchte zu halten. — Sind aber die Zitronen allzugroß, dickſchälicht, auch ihrer Proportion nach nicht ſchwer genug, ſo haben ſie viel todtes Mark in ſich, enthalten auch nicht viel Saft, als warum es uns nächſt der Schale am meiſten bey dieſer Frucht zu thun iſt. — Der Zitronenſaft verliehrt den angenehmen Geruch, wenn er gekocht wird; er muß daher nie eher an die Speiſen kommen, als bis ſie ganz fertig ſind. —

§. 685.

Butter.

Die Landbutter, oder diejenige Butter, welche in unſern Provinzen gewonnen wird, reichet

nicht zu, die Einwohner alle damit zu verſorgen. Es führen daher an vielen Orten die Materialiſten viele und mancherley Butter, welche aus fremden Ländern zu uns gebracht wird. —

Die ausländiſche Butter aber kömmt aus Holland, und Irrland, Holſtein, Dänemark und Preußen. — Die Irrländiſche Butter, wenn ſie ſchon wohlfeiler iſt, als die übrige, wird doch für die ſchlechteſte gehalten, weil ſie mit vielen Unreinigkeiten vermenget iſt.

Die Holländiſche und Holſteiniſche, worunter auch die Oſtfrieſiſche mit begriffen iſt, pfleget man nebſt der Preuſſiſchen darum gern in der Küche zu Speiſen zu gebrauchen; weil ſie wie man ſagt, gut fettet, und die Speiſen gutſchmekkend macht. — Unſere einheimiſche May- und Krautbutter, ſteht ſolcher an der Seite, da ſie gleiche Wirkung thut. — Es kömmt aber die ausländiſche Butter nur ſelten als eigends ſogenannte Tiſchbutter auf den Tiſch. — Dieß geſchieht nur im Nothfalle, wenn etwa Viehſeuchen, und ein Mangel an einheimiſcher Butter hiervon hat entſtehen müſſen. —

Die Holländer und Holſteiner laſſen zum öfterſten ihre Butter nicht in ihrer natürlichen Farbe, und machen ſie mit Orlean gelb. — Hiervon kann es nun kommen, daß die Butter, die zuerſt beym Einkauf einen ſüßen Geſchmack hatte, in einen bittern ausartet, und Unwiſſende nicht begreifen können, woher dieſe Verwandlung der Butter entſtanden ſey. —

Es iſt aber die vorgedachte Farbematerie eigentlich ein hefichter Satz einer Tinctur, die von

einem Indianiſchen Saamen erhalten wird, und hat eine dunkel-röthlich-gelbe Farbe, nebſt einem Violengeruch und etwas anhaltendem Geſchmack, und wird theils in runden Klumpen aus Weſtindien gebracht, um in den Färbereyen zum Gelbfärben gebraucht zu werden. —

Wenn die Butter, wie zuvor gemeldet iſt, mit Orlean angefärbet worden, ſo wird ſie in ihrem natürlichen ſüßen Geſchmacke zuerſt gar nicht geändert. — In der Folge der Zeit aber geſchieht es ganz unausbleiblich, beſonders in der wärmern Jahreszeit.

Um den Betrug zu erkennen, muß man theils das Anſehen, hauptſächlich aber den Geruch entſcheiden laſſen. — Iſt die Butter beym Färben nicht wohl durchgearbeitet worden, ſo können hin und wieder röthlich gelbe Streifen das Färben ſchon verrathen. Am gewiſſeſten aber muß es der eigene Geruch entdecken, wenn nämlich die Butter einen Violengeruch äußert. Erfahrne können auch wohl durch den Geſchmack das Falſche der Butter entdecken. —

In unſern Ländern wird auch Butter in hölzernen kleinen Gefäßen, den ſogenannten Hoſen, verkaufet, und heißt deshalb Hoſenbutter. — Auch dieſe kann öfters falſch und nicht von einerley Geſchmack und Güte ſeyn. — Um ſolche nun zu erforſchen, bedienet man ſich eines ſogenannten Butterſtechers, eines von Holz oder Eiſen verfertigten Inſtruments, welches untenher mit eingekrümmten Stacheln verſehen iſt, um die Butter in den Hoſen von dem Boden des Gefäßes hervor zu bringen und zu koſten. — Es muß aber

den Verkäufern mit dem Butterſtecher nicht der Wille gelaſſen werden, indem ſie damit nur gerade in der Mitte des Gefäßes herunter gehen. — Man muß daher nicht in der Mitte oder dem Mittelpunkte des Gefäßes bleiben. Man muß auch darneben an den Seiten des Gefäßes forſchen, da denn die falſche Butter gefunden wird, wenn ſie recht in der Mitte gut iſt. Hier findet man bey Betrügern zuweilen ſchlechtere Butter, oder wohl gar ſolche, die mit Rinds- oder Schöpſenfett vermenget iſt.

In Anſehung der ſogenannten Tiſchbutter, welche von Dorfleuten in den Städten wöchentlich verkaufet wird, iſt ſo leicht kein Betrug zu beſorgen. — Man kennt ſeine Leute oder Kunden, und nimmt ihnen ihre Butter in Stücken ab, in ſo fern ſie einen guten Geſchmack, ein gutes Anſehen, und keinen Mangel an Reinlichkeit hat. —

§. 686.

Baumöl.

Baumöl wird aus der reifen Frucht des Oelbaums, den Oliven, in Portugal, Spanien, Italien und Frankreich, gepreſſet, und uns von daher in großen Fäſſern und ſogenannten Pipen zugeführet.

Dieſes Oel muß nicht trübe und dick ſeyn, ſondern wohlriechend, helle und flüßig. Einige ſagen zwar, man ſolle auch auf die Farbe ſehen, daß es von grüner oder weißer Farbe ſeyn ſoll. Allein dieſe Probe iſt noch nicht hinlänglich. — Man muß die nehmen, welche bey allen

Oelen überhaupt die beſte iſt, nämlich ſolche am Geſchmacke zu erkennen. — Denn man kann die Farben machen wie man will, aber den Geſchmack nicht. — Auch der Geruch kann etwas entſcheiden, ob die Oele ranzicht ſind oder nicht. —

Es werden bey uns verſchiedene Pflanzen gebauet um aus den Saamen Oel zu preſſen, z. B. Winter= und Sommerrübſen, Lein, Hanf, von denen das Oel theils zum Brennen, theils zum Eſſen von armen Leuten gebraucht wird. — Wir haben aber auch einige Oele, die wirklich unter die feinen inländiſchen zu rechnen ſind, ſo, daß wir ſie nicht nur an die Stelle des Baumöls ſetzen, ſondern auch gar vorziehen können. Denn ſo ſind als feine Oele, z. E. das Lindenöl, Nußöl, Mohnöl, u. d. m. ausgezeichnet und auf verſchiedene Art verbeſſert worden, ſo, daß man ſich dergleichen Oele in mehrern Haushaltungen ſtatt des ausländiſchen Baumöls zur Speiſe bedient. —

Von der Verbeſſerung unſers einheimiſchen Mohnöls ſagt der Herr Profeſſor Sprenger alſo: Wenn man unter ein Pfälſiſches Simri, ſo drey unſrer Vierlinge gleicht, Magſaamen (Mohnſaamen) welches gerade einen Schlag zum Oelmachen giebt, einen Pfälſiſchen Vierling etwas kleinzerſchnittener Borsdorfer Aepfel menget, und ſodann miteinander kalt ſchlagen läßt; ſo giebt es ein Oel von ſehr angenehmen Geſchmacke, welches man zu Speiſen ſowohl, als das beſte Provencer-Baumöl gebrauchen kann. — Eben dieſe vermengte Maſſe, die man kalt ſchlug, läßt man ſodann auch warm ſchlagen, und erhält ein Brennöl. (Dieſes iſt ſo zu verſtehen, daß der erſte Druck des Mohnſaamens, um Speiſeöl und dem beſten

Provenceröl gleich zu ſeyn, kalt geſchehen müſſe, worauf denn der Oelkuchen auf dem Wärmofen zerbröckelt, erwärmet, und ſodann nochmals gepreſſet wird. Dieſer letzte Druck zwingt denn nun alles Oel mittelſt der Wärme heraus, welches letztere aber nur weiter nichts mehr als Brennöl iſt, da der erſte Druck ohne Wärme des Jungfernöl giebt, welches in beſondere Gefäße gefüllet und aufbewahret wird.) Uebrigens iſt alles kalt geſchlagenes Mohnöl für Baumöl zu gebrauchen, wenn es etliche Wochen geſtanden und ſich abgehellet hat, Es iſt noch fetter als Baumöl. Der Oelmagen (Mohn) mit blauen oder ſchwarzen Saamen, giebt ein Drittheil mehr Saamen als der weiße, daher man den Weißen, ob er ſchon theurer bezahlt wird, ſelten, ſondern insgemeine den blauen bauet. —

Vorgedachter Herr Profeſſor Sprenger ſchreibt auch von Verbeſſerung der gröbern Oele alſo: Lein und anderes Oel brennt vorzüglich ſparſam, und ohne Rauch und Dampf, wenn man ſo viel Kochſalz in ein Glas mit reinen Brunnenwaſſer wirft, bis das Waſſer kein Salz mehr auflöſet, die Tochte darinn naß macht, trocknet, und in der Lampe verbrauchet; ſodann zu jenem Salzwaſſer eben ſo viel Oel in eine Flaſche gießt, wohl durcheinander ſchüttelt, und zum Gebrauche ſtehen läßt. Ich, ſagt er weiter, ſtudiere ſeit 1752 des Nachts beſtändig bey einer von Herrn Geheimen Rath von Segner erfundenen Lampe; nur vorigen Winter mußte ich eine Zeitlang ausſetzen, da ich nicht mehr, wie ſonſt, Baumöl brennen konnte, indem ich nirgends ein reines Baumöl fand, ſondern alles unerträglich dampfte, vermuthlich weil es mit Magſaamenöl, das ſehr

dampft, oder anderm Oel verfälſcht war. — Endlich brauchte ich obiges Mittel, goß das gereinigte Oel vom Salzwaſſer ab in die Lampe, deren Tocht ein paarmal ins Salzwaſſer getaucht, und wieder getrocknet war. — Ich verſuchte es mit ganz friſch geſchlagenen Oele von Bücheln, (Buchnüſſen) und Rebs, und hatte nicht den mindeſten Dampf, nicht einmal ſo viel Rauch als Baumöl giebt. —

In den Leipziger Intelligenzblättern hat ein Wirth auch ein eigenes Verfahren zur Verbeſſerung des Rübſenöls bekannt gemacht; da er ſaget, daß er den ausgetroſchnen Rübſen über einen Haufen in einer Kammer aufſchütte, wo die Luft nicht dazu kommen kann, und zwar um deswillen, daß er entbrenne. — Sieht man nun, daß er ganz weißlich iſt, und gleichſam zu einem Stück im Haufen geworden, welches in drey bis vier Tagen geſchieht, ſo nimmt man ſolchen weg, und leget ihn wieder an einen luftigen Ort, und zwar in einer ganz dünnen Scheibe, daß der Saame ganz trocken werde. Dazu iſt nöthig, daß er recht auseinander gebracht, durch ein Sieb geſchüttelt und gerieben werde. Iſt er nun recht dürre, ſo läßt man ihn alsdenn erſt zur Oelmühle bringen. Ob er nun gleich auf dieſe Weiſe das äuſerliche Anſehen verlohren, denn er ſieht wie Mohn aus, ſo thut ihm dieſes nichts, ſondern giebt ein reines gutes Oel. — Es wird dem Oele dadurch dasjenige entzogen, was ihn an Hellbrennen hindert. Ich habe, ſchreibt er ferner, von vier Uhr Abends, bis früh um ſechs, bis ſieben Uhr, ordentlicher Weiſe nicht mehr als ein Achtel-Pfund verbraucht. — Rechnet man nun einen dresdner Scheffel Rübſen drey Thaler neun Groſchen, und nimmt hierzu noch achtzehn Gro-

ſchen Unkoſten, ſo wird die Erleuchtung, weil man fünf und vierzig Pfund Oel bekömmt, und die Unkoſten durch die Kuchen vergütet werden, in den längſten Winternächten ohngefähr drey Pfennige zu ſtehen kommen. — Was den Tocht anlangt, ſo habe ich ihn an einem Stücke von zwölf Zoll lang, von mittelfeinen baumwollenen Garne, einen ganzen Monat gehabt. — Noch iſt zu erinnern, daß der Saame recht reif ſeyn muß, wenn er zu vorgedachter Güte kommen ſoll, auch muß er durch Erhitzen beym Aufnehmen in ſeinem Stroh zur rechten Güte durchgängig gebracht worden ſeyn. — In Anſehung des Baum- Rüb- und Leinöls bemerke ich noch, daß es auch gewiſſenloſe Menſchen giebt, welche dieſe Oele mit Bleymitteln verſetzen um ſolche lieblicher zu machen, aber dadurch zugleich auch vergiften und der Geſundheit ſchädlich machen. — Wie man dieſe Vergiftung entdecken könne, darüber wird man in der dritten Abtheilung §. 45. die nöthige Anweiſung finden.

Wenn man das Brennöl ſo haben will, daß es nicht beym Brennen in der Lampe Dampf oder Rauch mache, ſo wird der Tocht mit ſcharfen Weineſſig eingenetzet, hierauf aber wieder getrocknet.

Dieſer kurze Unterricht, wird hoffentlich hinreichend ſeyn, unerfahrne Hausmütter zu belehren, wie ſie die guten Gewürze und andere zur Speiſe nöthigen Bedürfniſſe erkennen und die minder guten oder ſchlechten davon unterſcheiden und ſich für Schaden hüten können. —

§. 687.

In wie ferne die Gewürze der Geſundheit nachtheilig werden können.

Die Gewürze ſind uns bey unſern Speiſen zwar unentbehrlich geworden, weil ſie die Verdauung der genoſſenen Speiſen theils befördern, theils aber uns wieder den Eckel verwahren müſſen, der uns von ungewürzten Speiſen befallen würde: Allein im Gebrauche der Gewürze zur Speiſe muß vernünftige Ordnung und Maaß gehalten, auch ſo viel möglich inländiſche Gewürze den ausländiſchen vorgezogen werden, wenn dieſe unſerer Geſundheit nicht nachtheilich werden ſollen. Denn die Wirkung der Gewürze iſt ſehr verſchieden; da einige den Magen ſtärken, andere ihn zur ſtärkern und öftern wurmförmigen Bewegung reizen, noch andere aber ihn erwärmen, und wieder andere die Speiſen mürber, und daher zur leichten Verdauung geſchickter machen müſſen, welches letztere beſonders vom Salze und der Butter oder andern Fette geſchehen muß. — Um dieſe Zwecke zu erreichen, bedarf es nun gar keines Uebermaaßes der verſchiedenen Gewürze, und es entſteht ſogleich ein Uebermaaß, wenn man die leicht zu treffende Portion des Gewürzes überſchreitet, wie dies gewöhnlich der Fall in ſehr vielen Küchen oder Haushaltungen iſt, denn viele Hausmütter und ſelbſt Köche von Profeſſion, oder Köchinnen begehen den Fehler die Speiſen mit zu vielen Gewürzen zu überladen und dadurch nur den lüſternen und verwöhnten Gaumen allein zu reizen und zu befriedigen ſuchen. — Hieraus entſtehet nun doppelter Nachtheil oder Schaden,

weil man nicht alleine vieles Geld ganz unnütz verſchwendet, ſondern überdieſes noch die Geſundheit des Körpers über kurz oder lang leidet, folglich viele Menſchen ſich ihr Leben dadurch verkürzen. —

Gute und geſchickte Hausmütter werden alſo um ihres eigen beſten willen darauf bedacht nehmen, mit den ausländiſchen Gewürzen wirthſchaftlicher oder recht ſparſam umzugehen, auch lieber unſere einheimiſchen und geſündern Gewürze anzuwenden ſuchen, weil man durch dieſe eben ſowohl einen recht guten Geſchmack der Speiſen hervor bringen kann.

Eine Hauptregel zur Erſparung vieler Gewürze iſt auch dieſe, wenn man ſolches nicht mit kochen läßt, ſondern das Gewürz erſt kurz vor dem Anrichten der Speiſen daran thut; denn durch das Kochen wird die Kraft der Gewürze gar ſehr verringert, und die feinſten oder beſten aromatiſchen Theile verdunſten oder gehen verlohren, folglich wird weit mehr davon erfordert, wenn ein gekochtes Gewürz der Zunge und Gaumen nach merkbar bleiben ſoll. —

Um unſere Leſerinnen von der Schädlichkeit des zu ſtarken Gebrauchs ausländiſcher Gewürze noch mehr zu überzeugen, ſo wollen wir hier die Gutachten oder Ausſprüche verſchiedener berühmter Aerzte anführen. — D. Williams, welcher ſehr wider den zu ſtarken Gebrauch der Gewürze eifert, und nachdem derſelbe den Schaden, ſtarker geiſtiger Getränke, wenn ſie beſonders von jungen Leuten übermäßig getrunken werden, angezeiget hat, ſo ſpricht er ferner folgendermaßen:

Alle dieſe heißen und entzündbaren Getränke verderben, da man den Gebrauch nicht lange fortſetzen kann, das Blut und die Säfte nicht ſo ſehr, füllen die Gefäße nicht mit ſo ſcharfen Theilchen an, und legen den Grund zur Gicht und andern chroniſchen Krankheiten, als Speiſen, die mit hitzigen Speceregen, Salzen und Säuren gewürzet ſind. — Man kann verſichert ſeyn, daß die franzöſiſche Kochkunſt, dieſer Fluch des menſchlichen Geſchlechts, dieſe Kunſt, die ſelbſt die Schwelgerey derangirt, mehr junge Leute durch Auszehrungen weggeriſſen hat, als alle Kriege in Europa mit einander, und eine Menge von denen, deren ſtarke Conſtitution ſie in den Stand ſetzte, ihren plötzlichen Wirkungen zu widerſtehen, ſind Opfer der Gicht und andrer chroniſchen Krankheiten geworden. —

Diejenigen armen betrogenen Sterblichen, welche Schlachtopfer derſelben geworden ſind, erwogen nicht, daß dieſe heftigen Reize, wodurch ihre Fibern und Nerven eine kleine Empfindlichkeit bekommen, durch ihre öftere Wiederholung ſie härter und unempfindlicher machen; und daß eben die oft wiederholten Sachen nicht allein in der Quantität vermehret, ſondern auch in der Qualität erhöhet werden müſſen, um die gewünſchten Wirkungen hervor zu bringen, ſo daß ſie zuletzt nicht wiſſen werden, wo ſie aufhalten ſollen, und daß jede Mahlzeit, welche ſie thun, das Gewicht vermehret, wodurch ihre geſchwächten und erſchlafften Fibern unterdrücket, das Blut entzündet, mit ſcharfen Theilchen angefüllet, und die feinen Gefäße verſtopfet werden. — Und wenn die Natur nicht ſtark genug iſt, dieſe beſchwerende Schärfe durch einen ſchmerzhaften Anfall der

Gicht, oder ſonſt einer kritiſchen Ausleerung fortzuſchaffen, und ihrer Wirkung Einhalt zu thun, um einen kleinen Aufſchub zu bekommen, ſo muß unmittelbar ein hektiſches Fieber durch dieſen Reiz entſtehen, und dem Leben ein Ende machen. —

Die ausſchweifende Schwelgerey (denn einen andern Namen kann ich ihr nicht beylegen,) und die Sinnlichkeit haben in unſern Tagen eine ſolche Höhe erreichet, und ſogar in der Klaſſe derjenigen, die ſich nicht in den Umſtänden befinden, ſich der franzöſiſchen Kochkunſt zu bedienen, dieſe armen betrogenen Menſchen mit ihrem täglichen Brode das Gift einſaugen, ohne die Folgen davon zu kennen. — Ihre Vorfahren begnügten ſich damit, ſich gemeiner Thiere und vegetabiliſcher Nahrungsmittel zu ihrer Speiſe zu bedienen; ſie waren ſimpel gekleidet, und lebten mäßig nach der Vorſchrift der Natur; ſie bedienten ſich der Leibesübungen, und ſetzten ſich ſo viel als möglich der freyen Luft aus, um die Elaſticität der Nerven und Fibern zu erhalten, und hatten daher ſelten die Gicht, oder andere in unſern Tagen vorzüglich herrſchende chroniſche Krankheiten. — Jetzt aber will niemand die gewöhnlichſten thieriſchen Nahrungsmittel genießen, wofern ſie nicht mit Pfeffer, oder andern hitzigen Specereyen, mit Salzbrühen von verſchiedener Art, mit Knoblauch, Zwiebeln, Porre und andern ſcharfen, hitzigen und entzündbaren Dingen angemacht ſind; ſelbſt ein Gericht Fiſche ſieht man als uneßbar an, wenn es nicht mit Pfeffer, Weineſſig und ſtarker Sauce zugerichtet iſt; und wenn die ſtarken und hitzigen Sachen dem Magen Unbequemlichkeiten verurſachen, ſo werden ſie mit ſtarken Weinen und hitzigen Liqueurs wieder geſpühlt, und auf dieſe

Weiſe wird das Blut mit jenen ſcharfen und hizzigen Theilchen angefüllet, die den Grund zu allerley chroniſchen Krankheiten legen. —

Der neue Schauplatz der Natur ſagt uns von dem ſchädlichen Gebrauch ausländiſcher Gewürze folgendes: Vor Entdeckung der neuen Welt hatte man ganz andere Gewürze im Gebrauch, und die Römer bedienten ſich der Tille, Kümmel, Liebſtöckel, Knoblauch, Zwiebel und anderer, davon zwar noch einige beybehalten, die meiſten aber durch Zimmt, Nelken, Muskaten, Pfeffer und dergleichen gänzlich ſind vertrieben worden. — In wie fern dieſer Wechſel nützlich oder ſchädlich ſey, läßt ſich zwar nicht allgemein beſtimmen, doch leichtlich behaupten; daß man die ausländiſchen Gewürze füglich entbehren könne, wenigſtens nur ſelten, und als eine Arzney zu gebrauchen nöthig habe. Man ſollte ſelbige den Indianern laſſen, damit wir unſer Geld behielten, indem jährlich eine gar anſehnliche Summe Geldes für dieſe Gewürze außer Landes geht. — Viele kaufen ſich durch ihr vielmals mühſam erworbenes Geld den Tod. — Es iſt gewiß, daß der häufige Gebrauch dieſer Gewürze zu denjenigen Urſachen gehöre, warum das menſchliche Alter immer mehr und mehr abnehme. — Die meiſten, wo nicht alle, enthalten viele flüchtige, öligte, ſcharfe Theile, wodurch ſie das Geblüt ungemein erhitzen, die feſten Theile austrocknen, und zu vielen Krankheiten Gelegenheit geben. — Es ſind daher die Gewürze denjenigen, welche ein hitziges Temperament haben, leicht ſchädlich; da ſolche hingegen bey ſchwammigten und mit zähen Säften begabten Menſchen eher nützlich ſeyn können, wenn der Gebrauch davon mäßig eingerichtet

wird. — Unſere inländiſchen Gewürze können auch ſchaden; Senf und Zwiebeln werden endlich den Körper auch angreifen, wenn der Genuß davon häufig und täglich geſchieht; doch ſind die meiſten viel gelinder, und ſchicken ſich daher mehr für alle Menſchen. — Ueberhaupt ſoll man wiſſen, daß alle Gewürze, Arzney, und ſelbige auch als dergleichen, das iſt, ſelten, und nur nach den Umſtänden zu gebrauchen ſind, welches ſogar von dem Küchenſalze, das doch das gemeinſte und gebräuchlichſte Gewürze iſt, behauptet werden kann; indem deſſen Mißbrauch eine Gelegenheit zu Krankheiten abgiebt. —

Viele, welche auf ſich Achtung geben wollen, werden auch gar bald die üble Wirkung ſtark gewürzter Speiſen nach dem Genuſſe gewahr werden können. — Wallung des Geblüts, Schweiß, ſtarke Hitze im Magen, unruhiger Schlaf u. d. m. ſind Merkmale des Uebermaßes von Gewürze, und zugleich Warnungen, ſich dafür zu hüten und ſich ſeine Geſundheit nicht nach und nach zu ruiniren. — Kömmt nun hierzu noch der Gebrauch hitziger Getränke, als Wein oder Liqueurs, ſo müſſen dergleichen ſtark gewürzte Speiſen für die Geſundheit noch weit gefährlicher, und der Körper noch weit eher ruiniret werden. —

Dr. Zückert iſt eben derſelben Meynung, wenn er alſo ſagt: Ein Fremder, der außer ſeinem Vaterlande ſich lange aufhält, muß ſich an die Landeskoſt gewöhnen, wenn er will geſund bleiben. Der Nordländer würde in einem heißen Lande nicht lange leben, wenn er bey ſeiner harten Koſt beharren wollte. — In den engliſchen Colonien in Amerika ſterben jährlich viele tauſend

geborne Engländer, weil ſie den Punſch und das viele Fleiſch auch in dieſem Clima lieben, wo dieſe Nahrungsmittel ein wahres Gift ſind. — Von der Geſellſchaft der Gelehrten, welche der König Friedrich von Dännemark nach dem glücklichen Arabien ſchickte, ſtarb nach und nach die ganze Reiſegeſellſchaft bis auf den Capitain Nibuhr. Sie ſtarben nicht wegen des Climas, nicht wegen erlittener Unglücksfälle und Strapazen, ſondern aus Mangel der Vorſichtigkeit in derjenigen Diät, die dem dortigen Clima angemeſſen iſt. — Der Capitain Nibuhr ſah das ein; er gewöhnte ſich nach und nach an die orientaliſche Lebensart, und kam glücklich nach Europa zurück. — Laſſet uns noch etwas bey der nach dem Clima einzurichtenden Wahl der Speiſen verweilen. — Die Menſchen würden bey dem Geſetze der Mäßigkeit ſehr glücklich und geſund ſeyn, wenn ſie ſich mit denjenigen Nahrungsmitteln begnügten, die ihnen ihr eigener Grund und Boden liefert. — Denn wie der Schöpfer überhaupt die natürlichen Produkte eines jeden Landes nach den Bedürfniſſen der darin lebenden Menſchen und Thiere eingerichtet hat; ſo hat er vornehmlich auch jedem Lande ſeine eigenen Nahrungsmittel gegeben, welche der Natur der darin lebenden Geſchöpfe angemeſſen ſind. — Wir könnten unſern Hunger und Durſt ſtillen, und ihn ſelbſt mit der größten Wolluſt des Gaumens befriedigen, mit Speiſen und Getränken, die unſer Clima reichlich hervorbringt. — Zu dieſem Ende hätten wir gar nicht nöthig, aus andern Welttheilen die Nahrungsmittel herzuholen, die unſern Körper zerſtören, weil ſie nicht für unſer Clima und unſere Natur geſchaffen ſind. — Der Aſiater, Afrikaner und Amerikaner bekümmert ſich gar nicht um die europäiſchen Speiſen,

und hat nicht die geringſte Sehnſucht darnach. — Dieſe Völker genießen allein das, was ihnen ihre eigenen Länder darbieten. — Blos der Europäer iſt mit der gütigen und höchſt weiſen Einrichtung des Schöpfers nicht zufrieden, ſondern mit einer unerſättlichen Begierde und mit der größten Lebensgefahr bringt er aus allen dreyen Welttheilen eine Menge von Nahrungsmitteln zuſammen, deren er völlig entbehren kann. — Wir brauchen gar keinen Pfeffer, Zimmt, Cardemom, keine Cubeben, Gewürznelken, Muskatennüſſe u. ſ. w. — Dieſe Gewürze ſollten uns eigentlich nur zur Arzney dienen, und wir ſollten ſie ruhig den Einwohnern heißer Länder überlaſſen, die ſolcher ſtarken Gewürze zur Stärkung ihrer von der Sonnenhitze geſchwächten Faſern, und zur Erſezzung der durch die übermäßige Ausdünſtung verſchwendeten Nervengeiſter bedürfen. — Sie könſolche auch beſſer vertragen, weil das feurige Oel der Gewürze geſchwinde aus dem Körper wieder ausduftet, und weil ſie ſonſt meiſtens von Früchten leben, deren häufiger Genuß ihnen zur Abkühlung und Erfriſchung ihres erhitzten und ſcharfen Blutes nothwendig iſt, wobey ſie aber ohne den Genuß ihrer Gewürze zu ſehr geſchwächet werden würden. — Allein wir, die wir in einem gemäßigten Clima leben, und weniger ausdunſten, wir empfinden großen Schaden von dieſen Gewürzen, deren eingeriſſener Gebrauch an denen mit einem haut Gout verſehenen Speiſen die vollblütigen, trockenen, lebhaften und galligten Subjecte zu den gefährlichſten Entzündungs- und Ausſchlagskrankheiten geneigt machet. Die Stelle dieſer ausländiſchen Gewürze vertreten uns, auf eine heilſamere und eben ſo angenehme Art, die bey uns wachſenden, mit mildern Eigenſchaften

verſehenen Gewürze und gewürzhafte Pflanzen und Wurzeln, nämlich die Lorbeeren und ihre Blätter, Wachholderbeeren, Zwiebeln, Bollen, Knoblauch, Kümmel, Coriander, Fenchel, Anis, Dill, Beyfuß, Salbey, Mayoran, Thymian, Safran, die Peterſilie und das Pfefferkraut. — Gleiche Bewandniß hat es mit dem Weine, der für die nördlichen Bewohner Deutſchlands nicht beſtimmt zu ſeyn ſcheint, und für welche der Branntewein und die ſtarken Biere weit ſchicklichere Getränke ſind. — Am widerwärtigſten ſind uns die fremden *hitzigen öligten Weine.* — Zuträglicher ſind uns freylich wohl unſere guten Franken=, Rhein=, Moſel= und Neckar=Weine. Aber doch ſollten ſelbſt dieſe Weine, wie auch die franzöſiſchen rothen Weine, uns nur zur Arzney dienen. — Als Tiſchweine ſind ſie uns jetzt darum nothwendig geworden, weil man ſich bey uns nicht genug auf die Bereitung ſtarker und feuriger Biere befleißiget. — Wir brauchten keinen levantiſchen Kaffee, keine Chokolade, keinen orientaliſchen Thee. — An erſterer Statt können gebrannte Nüſſe, gebrannte gemeine Bohnen (auch anjetzo Erdmandeln,) dienen. An der Stelle des Thee's haben wir unſern Ehrenpreis und unſere Meliſſe. Die Chocolade mag man noch ſo ſehr als ein herzſtärkendes und ſehr nahrhaftes Mittel anpreiſen, wir können dem Menſchen auch ohne Cacaobohnen Blut und Kräfte ſchaffen, durch ſehr nahrhafte Tränke aus Wallnüſſen oder Mandeln, oder durch Brodbreye, Brodſuppen mit Eyern, wozu man entweder Ruppiner oder Bernauer, oder Zerbſter Bier, oder Braunſchweiger Mumme nimmt. —

Unter den Herrſchaftlichen Köchen ſind wohl

die mehreſten, welche das Schädliche von der franzöſiſchen Kochkunſt nachahmen; doch giebt es noch hie und da einige, die ſchonender mit der menſchlichen Geſundheit umgehen, und als Muſter für Hausmütter aufgeſtellt zu werden verdienen, und von denen wollen wir auch hier einen ſelbſt reden laſſen. Es war Peter Kretſchmar, ein Koch von Profeſſion, welcher einen Tractat von Verbeſſerung großer Herren Küchen und Tafeln geſchrieben. — Dieſer ſagt: Fricaſſee, Ragout, Paſteten auf Schüſſeln, Poupetans, Meritans, a la Daube u. ſ. w., ſind bekannt, und wie vielerley Arten, ſowohl von Wurzelwerk als Kräutern und Gewürzen, zu dergleichen komme, iſt auch bekannt; welche, wenn ſie in gewiſſer Maaße und nicht contradictoriſch gebrauchet werden, gar wohl beyzubehalten wäre. — Nur ſollte dagegen das höchſt ſchädliche Gewürz, welches die in ihrem eigenen Clima gewachſenen Indianer ſelbſt wenig gebrauchen, bey uns Europäern gar wegbleiben, oder doch ſehr wenig genützet werden, als wozu bey hohen Herrſchaften insgemein auch ein hitziger Trunk kömmt, wodurch das Leben verkürzet wird. Jüs und Coulis ſind gleichſam die beyden Principia, worauf alles warme Fleiſcheſſen beruhet, welches man auch gerne beybehält. Nur muß es in ſeiner Gleichheit bleiben, und nicht von vielerley Bouillon, Jüs und Coulis an alle Speiſen gebraucht werden, ſondern wofern die Potage von Hühnern iſt, ſo muß Bouillon, Jüs oder auch Coulis eben von dergleichen ſeyn, und ſo auch von allerley Arten Fleiſch und andern Sachen. — Fricaſſee und Ragout muß wiederum nicht von allerley Arten, als Rindszungen, Hahnenkämmen, Karpfenzungen, Viehzungen, Kalbskröſchen u. ſ. f. ſeyn. Iſt das Ragout braun, ſo iſts

genug, Morcheln oder Trüffeln daran zu thun; iſt er weiß, Champignons u. ſ. f. Ein Paupeton, Meriton, Fricandeau, Naturell, a la Daube iſt im Sommer ein ſchön kalt Eſſen, beſonders auf der Reiſe. Nur muß mit den Wurzeln, Kräutern und Gewürzen Maaß gehalten werden, auch dasjenige, welches darin gekochet wird, in dieſer Brühe fein kurz eingekochet werden. — Und ſo verhält ſichs auch mit dem Schmoren a la Braiſe. Sonſt wird man mit der erſtern die Kraft mit der Brühe zur Gaſſe hinaus ſchütten, und das Fett ſonſt unnütz verwenden. Wie kräftig und ſchön wäre nicht die Brühe vom erſteren in einer Jüs oder einem Coulis gleicher Art, und das Fett vom letzteren wenigſtens vortrefflich zum braunen Mehl? Aber weil dieſes in die Menage läuft, hat es bey Hofe leider wenig Eingang. Indeſſen verſtehen mich die Köche ſchon, für die ich hier ſonderlich ſchreibe. —

Ein Huhn in einem irdenen Topfe gekochet, ohne das geringſte Kraut oder Wurzel, giebt gewiß eine ſchöne, kräftige, ſchmackhafte Brühe; dieſe entweder lauter, oder mit Eyerdottern angezogen, über geröſtete Semmel gegoſſen, iſt vorerſt gut. Ein andermal Klöschen, entweder von rohem oder gekochtem Hühnerfleiſche, auch wohl die Brüſte ausgeſchnitten, und wieder farciret; wieder ein andermal mit Semmelklöschen, oder Sellerie, oder Peterſilie, oder Haferwurzeln u. ſ. w. Imgleichen Gräupchen, Reis u. ſ. f., und ſo auch von andern Sachen, ſowohl Fleiſch als Geflügel. Hier kann man verändern, und etwa von oben gedachten Speiſen mit egaler Jüs und Coulis etwas Gefülltes darein nehmen. — Imgleichen Krebſe, und von denſelben Coulis, und

mit Krebsfarce gefüllten Naſenpaſtetchen u. ſ. f. — Wie gut und wie ſchön ſchmeckt nicht ein Stück Rindfleiſch, wenn es in ſeiner eigenen Brühe und alſo fein naturell eingekochet, oder gar mit Zuſatz einer ſolchen Bouillon in einem Topfe, mit dem Deckel oben darauf zugemacht, und im Backofen gahr gekocht wird? Ein gleiches kann mit allen andern Fleiſcharten geſchehen, ja, es kann auch etwas davon gekocht, oder wohl apart gegeben werden. — Mit unter kann man auch ſowohl Rindfleiſch, Kalbs- oder Schöpſenkeulen ſchmoren, oder Fricandeau, auch gefüllt mit gleicher Farce, oder Carbonade u. ſ. f. Das Schmoren ſelbſt muß eben auch nicht weiter gekünſtelt ſeyn, als daß man dieſes alles roh einmehlet, in reiner Butter bratet, und es alsdenn mit Brühe und Wein einkochen läßt. Schalotten, Lorbeerblätter, Baſilicum, Thymian und Zitronen ſind wohl das beſte Gewürze; imgleichen Champignons, Morcheln, Trüffeln u. ſ. f.

Von Fiſchen iſt es bekannt, daß ſie wenig Nutriment haben. Daher wir mit den Brühen ein wenig zuſetzen, und es verbeſſern wollen, als wodurch wir freylich ein wenig von unſerm Satze abweichen müſſen. — Es iſt zwar zur Veränderung ein friſch, blau und trocken geſottener Fiſch allemal gut zum Eſſen, nur müſſen die wenigen Kräfte, welche der Fiſch mit ſich führet, gleichſam zu Rathe und zuſammen gehalten werden, daß durch die langen Brühen, oder das Waſſer, worin er geſotten wird, nicht das bischen Gute zur Goſſe hinaus geſchüttet werde. — Ein Karpfen, Hecht, Forelle, Schmerlen, Ellritzen und Gründlinge ſind ja mit Eſſig oder Meerrettig, Salat, oder in Eſſig Eingemachtem ꝛc., recht gut zu eſſen.

Ein Aal desgleichen; nur muß der Aal ein wenig länger und zwar nur ſachte mit Weineſſig, Zwiebeln und andern Kräutern hübſch einkochen. — Die andern Speiſefiſche, und Karauſchen, Barſe, und Flußfiſche können zwar nicht anders als mit Brühen zugerichtet werden, und ſtatt daß ich eine Sauce auf Feuer abrühre, kann ich ja die Fiſche vorher einrichten, und zuletzt mit Eyerdotter als ein Fricaſſee anziehen. — Dergleichen Fiſche ſind auch durchgehends gut zum Einmariniren. — Ein Karpfen mit polniſcher oder ſonſt brauner Brühe iſt am beſten, wenn von Anfang an alle Zuthat mit daran gekocht wird. — Man kann ſtatt Waſſer Weißbier oder Coulis, nebſt Wein und Eſſig nehmen, und womit man es machen will, daran thun. Kapern klein geſchnitten, Oliven auf Reibeiſen abgeriehen, Sardellen oder auch Bricken. Alſo giebt es zugleich eine dicke braune Brühe, und wird auch kräftig, wenn es gehörig damit einkocht. Sonſt aber können alle Fiſchbrühen vergütet werden; Sois de Blanc, über Hecht und andere Fiſche, die ſich eben ſowohl weiß, wie Fricaſſee anziehen laſſen. Seefiſche, friſche oder trockene, oder eingeſalzene, ſind wohl am beſten mit Butter, Peterſilie oder Rüben und Wurzelwerk zu machen. Fiſche zu braten, mit aparten Brühen, oder trocken, iſt ja wohl noch in gutem Gebrauch, auch unnöthig, zu erinnern. —

Auch in Anſehung des Gebackenen und der Paſteten, womit auch viele Menſchen ſich ihre Geſundheit verderben oder Krankheiten zuziehen können, giebt uns vorgedachter Peter Kretſchmar gute Lehren, welche zur Warnung angeführt zu werden verdienen. — Er ſagt davon alſo: Wenn das Gebackene trocken ausgebacken und nicht fett

iſt, ſo kann es ſicher und wohl genoſſen werden. Aber ein Teig von Paſteten oder unausgebackene fette Torten, oder ein mürber Teig, Zucker- oder Brennſchrauben, und was ſonſt mit Klare aus Schmelzbutter gebacken wird, iſt höchſt ungeſund, und ſinket wie Bley unter den andern Speiſen im Magen zu Boden, ſo bis es zuletzt ſitzen bleibt, und entweder ſchwerlich, oder mit Hülfe vieles warmen Trinkens, oder mit Medicamenten erſt aus dem Magen geſchaffet werden muß. — Hingegen alles Backwerk, wenn es mit Butter angemachet wird, die zu Schaum und Schnee geſchlagen iſt, das iſt geſund, und ſehr wohl zu verdauen. Hiervon kann man ein beſonderes Exempel an der ſogenannten Sandtorte erſehen, deren Hauptzuthat zu Schaum gerührte Butter iſt, und wozu nur Mehl und etwa ein paar Eyer kommen. — Gleichwohl zerfließet ſie nicht allein im Munde, ſondern verurſachet auch dem Magen weiter keine Beſchwerung. — Ein geſchickter und vernünftiger Koch aber kann hier weiter nachſinnen, und es an dem andern Gebackenen appliciren, inſonderheit, wenn es etwas von Obſt und Gartenfrüchten ꝛc. und überhaupt Feuchtigkeit in ſich hat. Hier hat dieſe Anmerkung immer ihren Nutzen. Anderes Gebackenes, welches ohne Butter und Fett zubereitet wird, muß meiſtens mit Eyern vergütet, und ſelten, aber doch nicht viel, vom Weißen dazu genommen werden, ſondern mehrentheils Dotter. — Das Eyerweiß kann aber doch auch mit gutem Nutzen gebrauchet werden, wenn es nämlich zu Schnee oder Schaum geſchlagen wird, als wovon auch nur das einzige Exempel der Mandeltorten zum weitern Nachdenken dienen kann. —

Von Paſteten ſagt Kretſchmar ſo: Schüſſelpaſteten von Blätter- oder mürben Teig ſind nicht werth daß ſie den Namen führen. — Denn es kömmt etwa ein Eſſen nach Art einer Potage oder eines Fricaſſee's hinein, daß vorher auf einer Schüſſel angerichtet und kalt worden iſt. Alsdenn läßt man es mit dem darüber gelegten Teig aufwärmen, und backen, und giebt zuletzt die Brühe davon, und alſo auf die Tafel. — Hier wird denn der Magen mit ſolchem naſſen fetten und warmen Teige beſchweret, und darauf ſuchet man ſich mit einem guten Trunk Wein oder Aquavit zu helfen. — Aber die Schwere ſolches Teiges läßt ſich durch das erſte nicht auflöſen, und viel weniger durch das letztere, als welches ja eher feſte macht, und vor der Verdauung conſerviret, wie z. E. an Sachen, die in Spiritus geſetzet werden, zu erſehen iſt. — Eine Paſtete aber von gebrannten hartem Teige, wo das Fleiſch roh hinein kömmt, und gehörige Kräuter, Sardellen, Kapern, Oliven u. ſ. w. nebſt Gewürze und Zitronen dazu, iſt eine der allergeſundeſten, nahrhafteſten und naturelleſten Speiſen, weil alle Kräfte beyſammen bleiben, und man den Teig nicht ißt. Und dieſe kann man von allerley Arten Fleiſch, Wildpret, Geflügel und Fiſchen machen, und das alles naturell, und jedes nach ſeiner Gleichheit. —

§. 688.

Etwas über Nutzen und Schaden der gewöhnlichen Getränke.

Es iſt eine ausgemachte Wahrheit, daß ſehr viele Menſchen, hohen und mittlern Standes, durch

hitzige Speiſen und Getränke ſich entweder ihr Leben verkürzen oder doch ihre Natur ſo verderben, daß ſie viele Jahre, und bis an ihr Ende, mit allerley Krankheiten zu kämpfen haben, wovon Beyſpiele in Menge vorhanden ſind. — Ueber die Schädlichkeit des vielen Weintrinkens bey ſtark gewürzten Speiſen haben wir bereits im Vorhergehenden die Meynungen verſchiedener Aerzte beygebracht, und da man ſelbſt durch ein Uebermaaß eines jeden täglichen Getränkes ſeine Geſundheit zerrütten und ſich das Leben verkürzen kann; ſo wollen wir auch hierüber das Urtheil einiger Aerzte noch herſetzen, damit man ſich für Schaden hüten, oder ſeine Geſundheit erhalten und das Leben durch vernünftigen Gebrauch unſerer ſehr gewöhnlichen Getränke verlängern könne. — D. Zückert ſaget, daß vom Uebermaaße der Getränke der Magen, die Gedärme und alle Faſern unſers Körpers gar ſehr erſchlaffet und geſchwächet, das Blut aber zu ſehr verdünnet, zu kalt, zu wäſſerigt, zum trägen Umlauf durch die Gefäße geſchickt gemachet, hierdurch aber ſtockend und ſchleimend werde. — Daraus entſtehen nun viele Uebel: Eckel, Mangel des Appetits, ſchlechte Verdauung, Aufſtoſſen, Erbrechen, Blähungen, Auftreibung der Gedärme, langſamer Umlauf des Blutes, verminderte Wärme des Blutes, Verſchleimung und Stockung der Säfte in den Gefäßen, unordentliche Secretion, Hypochondrie, Bleichſucht, Waſſerſucht, Nervenkrankheiten. Alle dieſe Unordnungen, alle dieſe Krankheiten, erfolgen weit gewiſſer und in weit höherm Grade nach dem anhaltenden übermäßigem Genuſſe warmer Getränke, vornehmlich des Thee, Kaffee und der Suppe. — Denn die warmen, und noch mehr die lauwarmen Getränke, erſchlaffen und ſchwä-

chen unſre Faſern außerordentlich, und viele Frauenzimmerkrankheiten haben lediglich davon ihren Urſprung. —

In Anſehung der Beſchaffenheit unſerer täglichen Getränke ſaget eben derſelbe, daß die gegohrnen Getränke wahre Stärkungen, aber auch die Verwüſter der menſchlichen Maſchine, die ſtärkſten Mordmittel ſind, die der Menſch mit Wolluſt zu ſeinem *frühen Untergange* genießt. — Wenige Menſchen können bloßes Waſſer vertragen. Die natür*liche* Wärme des Bluts wird dabey zu wenig unter*halten*, zumal bey ſtillſitzenden Perſonen und Alten, und die Kraft der Nerven wird zu geringe. — Bloße Waſſertrinker müſſen daher zur Unterhaltung ihrer Lebenskräfte und zur Beförderung der Verdauung täglich Wein trinken. Die Menge des Weins aber hängt von der Beſchaffenheit der Körper und von der Gewohnheit ab. — Wer in dieſem Stücke genau auf ſich Acht giebt, der kann leicht merken, wie viel Wein er ohne Schaden ſeiner Geſundheit trinken muß. — Nach dem unterſchiedenen Verhältniſſe der Naturen können z. E. bey dem einen drey Spitzgläſer Wein ſchon zu viel ſeyn, dagegen einem andern täglich ein halbes Maas und wohl mehr keinen Schaden zufüget. —

Nicht der mäßige Genuß geſunder gegohrner Getränke ſchadet dem Menſchen, ſondern der unmäßige Gebrauch derſelben. — Buchan ſagt: würden die gegohrnen Getränke auf eine gewiſſenhafte Art zubereitet, bis zu einem gehörigen Alter aufgehoben, und alsdenn mäßig gebrauchet; ſo würden ſie wahre Wohlthaten für das menſchliche Geſchlecht ſeyn. Doch ſo lange ſie alle

ſchlecht zubereitet, auf vielerley Art verfälſchet, und bis zur Ausſchweifung genoſſen werden, müſſen ſie viele ſchlimme Folgen nach ſich ziehen.

Mit dem Branntewein, welcher von vielen ganz verworfen und dem Menſchen gänzlich unterſaget wird, hat es wohl eben dieſelbe Bewandniß, nämlich, daß ein mäßiger Gebrauch deſſelben nicht ſchade, ſondern ſogar heilſam ſeyn könne, bekräftigen ſelbſt verſchiedene Aerzte. Dr. Pietſch urtheilet über die verſchiedenen Wirkungen des Branntweins im menſchlichen Körper im dritten Bande des Hamburgiſchen Magazins folgendermaßen: Nachdem derſelbe den Schaden, welchen dieſes Getränke bey gewiſſen Perſonen anrichtet, beſchrieben, und den unmäßigen Gebrauch des Branntweins überhaupt als den Weg zur Verkürzung des menſchlichen Lebens bewieſen hat, ſo wirft er die Frage auf: Wie iſt die Wirkung des Branntweins bey geſunden Menſchen beſchaffen? Wenn und wie müſſen ſie den Gebrauch damit anſtellen? Dieſe Frage beantwortet er nun alſo: Die Wirkung des Branntweins in geſunden Menſchen iſt zwar nicht allemal gleich, doch aber in der That bey rechtem Gebrauch oftmals heilſam. — Der Branntwein kann theils als ein herrliches Hülfsmittel, welches ohne Ausſonderungen (medicamentum alterans), theils als ein Geſundheitsmittel, welches durch, oder vermöge der Abſonderungen und Ausſonderungen (medicamentum euacuans) die Fehler unſerer Maſchine ausbeſſert, angeſehen werden. Denn er ſtärket oder ziehet die biegſamen Theile zuſammen, und hernachmals dehnet er dieſelben auch wieder aus. Und noch überdieß verdünnet er auch unſere Säfte, indem er eine ſtärkere Bewegung der Säfte verurſachet. —

Als eine Arzney, welche vermöge der Ausſonderungen unſere Maſchine in natürlichem Zuſtande erhält, erzeiget ſich der Branntwein, wenn er ſowohl den Schweiß, als auch den Harn austreibet. Und wer wollte nun wohl fernerhin zweifeln, daß derſelbe eine heilſame Kraft habe? Jedoch iſt jederzeit anzumerken, daß man keinen Mißbrauch aus dieſem unvergleichlichen Gute machen dürfe. Denn ſonſt kann es allenfalls in ein tödliches Gift, wie alle übrige Hülfsmittel, und wenns auch die allerbeſten ſind, verkehret werden, und ſeine ſonſt heilſamen Wirkungen können einen ganz andern Ausgang gewinnen.

Es iſt daher allerdings nöthig, daß man unterichtet ſey, wenn und zu welchen Speiſen ſich der Branntwein ſchicke. Gewiß, wer in dieſem Stücke keinen Unterſchied zu machen weiß, dem wird derſelbe wahrhaftig nicht allezeit wohl bekommen. Denn es giebt viele Dinge, welche ſich zum Branntwein in unſerm Leibe durchaus nicht reimen wollen. — Ich will nur einen Satz überhaupt davon angeben, und alsdann einige Dinge, mit welchen der Branntwein in unſerm Körper nicht übereinſtimmen will, zum Beyſpiele anführen. Der Satz iſt dieſer: Der Branntwein darf niemals getrunken werden, wenn man kurz vorher Speiſe und auch überflüſſige Dinge eingenommen hat, oder gleich darauf einnehmen will, welche eine Säure offenbar bey ſich haben, oder in unſern Eingeweiden dahin verkehret werden, noch auch, wenn man weiß, daß viele Säure im Magen befindlich iſt. —

Speiſen, die mit Eſſig bereitet worden, es mag durch oder ohne das Kochen geſchehen ſeyn,

welche mit Milch gemacht ſind, wie auch friſche Milch für ſich, dienen mit Branntewein in unſerm Magen keineswegs zuſammen. — Wer nun vernünftig und nach den Regeln der Geſundheit leben will, der vermeidet gewiß, daß er ſolche Dinge in dem Magen nicht zuſammen kommen läßt. — Es fehlen alſo diejenigen, welche ihrer Geſundheit eine beſondere Güte zu thun vermeynen, wenn ſie gleich nach dem Kaffee, welchen ſie mit Milch eingenommen haben, einen derben Schluck Branntewein verſchlingen. Warum? Theils weil die Milch vom Branntewein verdicket, und zur Ernährung des Körpers untüchtig gemacht wird, theils weil ſie oftmals davon ſaures und widriges Aufſtoßen bekommen, welches den Kehldeckel ganz roh frißt.

Wenn Branntewein zum Schweine- und Gänſeſchmalze getrunken wird, ſo erfährt man eine gleiche Wirkung davon. Allein friſche Butter von Kühen mit Brod und Branntewein, haben in geſunden Körpern die ſchönſte Wirkung von der Welt. — Ja, ich weiß, daß viele Leute dafür halten, ſie könnten ihren Leib nicht beſſer pflegen, als mit friſchem Butterbrod und Branntewein. — Sie vertreiben ſich auch auf Reiſen oftmals bis an den ſpäten Abend den Hunger damit, wenn ſie des Morgens eine reichliche Ladung davon eingepacket haben. — Man ſollte daher aber faſt nicht gedenken, wie doch eine kleine Verſchiedenheit der Beſtandtheile unter Dingen, welche gleichwohl in ein Naturreich gehören, eine ganz entgegengeſetzte Wirkung hervorbringen kann. Dieſe Erfahrung iſt ſo gemein, daß auch kein Menſch an der guten Wirkung des Branntewein, wenn er mäßig getrunken wird, zweifeln kann. —

Allein ſo wenig ſich Eſſig, Milch und Branntewein in unſerm Magen vertragen, eben ſo wenig kömmt auch derſelbe mit Sauerkraute, Heringen, Käſe und dem Tabackrauchen überein. Denn es entſteht bey vielen Menſchen nicht nur ſauer Aufſtoßen davon, ſondern auch ſogar heftiger Schlucken, (singultus) und öfteres Brennen im Magen (ardor ventriculi). Es hat mir daher allezeit meine ganze Haut geſchaudert, wenn ich von meinem alten Arzte, der doch andern mit ordentlicher Lebensart hätte vorgehen ſollen, beym Knaſtertabackrauchen einen großen Tröſter voll ſtarken Branntwein habe verſchlucken ſehen. —

Ich habe noch zwey Wirkungen vom Brannteweine in unſerm Körper bemerket, welche in der That der beſten Lobrede würdig ſind. — Die erſte beſteht darin, daß der Branntewein die durch Reiſen und Arbeit matt gewordenen Menſchen faſt in einem Augenblicke, wenn ſie einen mäßigen Trunk davon nehmen, dergeſtalt wiederum ſtärket, als ob ſie an ihren Kräften nicht den mindeſten Abgang gehabt hätten. — Und aus dieſem Grunde gewöhnen ſich die Läufer ſo ſtark zum Branntew eine, wenn ſie ſich durchs Laufen ſo ſehr angegriffen haben. —

Iſt eine Art von Getränken in unſern Leib gekommen, welches keine Kraft hat, die Ausſonderungswerkzeuge genugſam in Bewegung zu ſezzen, daß dieſe Feuchtigkeiten dadurch wieder aus demſelben geſchaffet, und der Körper dieſer Beſchwerde wiederum entlediget würde; ſo thut ein Trunk Branntewein auch hierin die beſten Dienſte. Denn in kalter Luft treibt er dieſelben durch die Harngänge, und wenn man warm iſt, und ſich

durch äußerliche Bewegung erhitzet hat, hauptſächlich durch die Schweißlöcher aus. —

Lebendige Thiere läßt der Branntewein in unſerm Magen nicht aufkommen; man kann ihn deshalb auch als einen Wurmtreiber betrachten. — Daß er eine ſtärkere Begierde zum Eſſen und Trinken erwecke, darf eben nicht wiederholet werden. — Doch iſt dieſes nur von Leuten zu verſtehen, welche ſich des Branntweins blos zur Geſundheit bedienen. — Sonſten habe ich an vielen wahrgenommen, daß ſie bey vielem Branntweintrinken ſich faſt alles Eſſens enthalten haben. — Es kann dieſes als eine kleine außerordentliche Zugabe meiner Gedanken betrachtet werden. — Aber nun folget auch noch die verſprochene beſonderſte Wirkung des Branntweins. — Dieſe beſteht in einer bewährten Maſt vieler menſchlicher Körper. — Es könnte ohne großes Kopfbrechen geſchehen, daß ich ſowohl die Urſache, warum der Branntewein unſern Leib ernähre, als auch die Art und Weiſe zeigte, wie dieſes eigentlich zugehe. Allein es wird beydes in den Schriften der Aerzte, welche von der geſunden Beſchaffenheit des menſchlichen Leibes handeln, erkläret. — Und deshalb will ich nur den Grundſatz berühren, daß die menſchlichen Leiber nicht nur von harzigten, ſondern auch öligten und reſinöſen Theilen ernähret werden. —

Ich glaube nichts weniger, als daß mir jemand wider den Satz: Der Branntewein mäſtet viele Menſchen beyderley Geſchlechts, etwas einwenden werde. — Sollte es ſich aber dennoch zutragen, daß ihn einer oder der andere in Zweifel ziehen wollte, ſo würde er ſich vielen Wider-

ſpruch auf den Hals laden. Die Erfahrung iſt in dieſem Stücke gar zu groß, als daß man ihr widerſprechen könnte. — Wenn es erfordert würde, ſo wollte ich eine ungeheure Zahl ſolcher Leute anführen, welche ſich durch ihr ſtarkes Brannteweintrinken ſolche dicke Burgemeiſterbäuche angeſchafft haben, als wenn ſie mehr denn ſechs Wiſpel Gerſtenſchrot verzehrt, und dabey einer beſtändigen Ruhe in einem engen Gemache genoſſen hätten; und da würde mancher erfahren, wovon er ſo fett geworden. — Quedlinburg, und viele andere Oerter, wo häufig Branntewein gebrannt wird, können hiervon einen unumſtößlichen Beweis abgeben. — Man trifft an ſolchen Orten nicht wenig Branntweinbrenner männlichen und weiblichen Geſchlechts an, deren Bäuche mit den größten Biertonnen gewiß nicht wenig Aehnlichkeit haben. — Allein ungeachtet der Branntewein diejenigen Leute, welche eine geſunde Lunge und Leber haben, auch (wie insgemein geſagt wird,) nicht anbrüchig ſind, noch ihre Leibeskräfte ſonſt liederlich verſchwenden, zu anſehnlichen Körpern verhilft; ſo finde ich dennoch etwas zu erinnern, nämlich, daß diejenigen, welche von vielem Brannteweintrinken ſind fett worden, gar zu enge Luftröhren bekommen, und daher mit ziemlicher Beſchwerde, und überdieß doch nur mit gelinder und heiſcher Stimme reden müſſen. Ich wollte deshalb diejenigen, welche viel reden oder ſingen müſſen, wohl von dem Vorſatze, ſich mit Branntewein zu mäſten, abgerathen haben. Denn ſie können bey ſolcher Leibesbeſchaffenheit keinen Tag vor Steckflüſſen ſicher ſeyn. Und was würde ihnen denn ſolche überflüſſige Fettigkeit helfen, wenn ſie ſich in der beſten Blüthe ihrer Jahre ins Grab legen müßten?

Endlich darf ich auch nicht vergeſſen, die Kraft des Branntweins, wenn er äußerlich an Menſchen gebraucht wird, zu rühmen. — Dieſe beſteht darin, daß er ſich entweder als ein Zertheilungsmittel oder Stärkungsmittel verhält. — Erſteres iſt er, wenn ſich friſche Geſchwülſte, entweder von innerlichen oder äußerlichen Urſachen, als von Schlägen, Stoßen, Fallen, Quetſchungen u. ſ. f. in der Oberfläche des Körpers anſetzen. — Als ein Stärkungsmittel verhält er ſich in verſchiedenen Lähmungen der Nerven, Muskeln, Sehnen u. ſ. f., ſo von Schlagflüſſen entſtanden ſind; in friſchen und alten Wunden, wo eine Zuſammenziehung nöthig iſt. — In geringen friſchen Wunden ſtillet er das Blut. — Je weniger übrig Waſſer der Branntewein bey ſich hat, deſto beſſer erzeiget er auch äußerlich ſeine Wirkung. — Will man ihn als ein Zertheilungsmittel anwenden, ſo muß er warm ſeyn, als ein Stärkungsmittel aber kalt.

Zum Vergnügen der ächten Verehrer des Brannteweins will ich noch einen kräftigen Magenbranntewein machen lehren. — Man nehme vier Loth Pomeranzenſchalen, und eben ſo viel Zitronenſchalen, wo das Weiße von der innern Seite ausgeſchnitten worden, denn ſonſt wird er zu bitter, Würznägelein, Zimmtrinde, Myrrhenharz, von jedem ein halb Loth, rothe Sandelſpähne ein Quentlein, ſtoße dieſes alles zu Pulver, und ſchütte es in vier Maaß guten Kornbranntewein, der Perlen hält. — Dieſes bringe man zuſammen wohl verwahrt auf drey Tage und Nächte an einen warmen Ort, ſchüttle es während ſolcher Zeit zum öftern um, und trinke alsdenn täglich vier Loth zur Geſundheit; als etwa

eine Stunde vor Tiſche, zu Mittage, mit etwas Brod und Butter zwey Loth, und das übrige beym Schlafengehen. — Ich verſichere, dieſer Gebrauch des Branntweins wird allen erwachſenen und geſunden Perſonen recht wohl behagen. — Die vorgenannten Stunden geben auch die bequemſte Gelegenheit zum Branntweintrinken ab; weil der Branntwein nicht zum Verdauen der Speiſe, ſondern zur Stärkung des Magens und Beförderung des ſanften Schlafes muß gebraucht werden. — Doch wird dieſe Vorſchrift bey denjenigen, welche des Morgens weder Kaffee noch Thee zu trinken gewohnt ſind, nicht allezeit Statt finden. — Und man kann ihnen auch ganz wohl gönnen, wenn ſie bey Einnehmung des Frühſtücks ihren Theil Branntwein zur Verjagung böſer Nebel, wie ſie es nennen, beſonders auf Reiſen, in ſich ſenken. —

Aus der Vorſchrift dieſes Arztes können viele Menſchen gute Lehren ziehen, um ſich für den Mißbrauche des Branntweins zu hüten; denn man ſiehet hieraus zur Gnüge, daß, ſo gut und heilſam derſelbe beym mäßigen Gebrauche iſt, ſo ſehr, und noch weit ſchädlicher, wird dieß Getränke, wenn es unmäßig genoſſen wird. — Beyſpiele hiervon giebt es in Menge, und wehe dem Hauſe, wo der Hausvater oder die Hausmutter Branntweinſäufer geworden; dann gehet mit der Geſundheit gewiß auch aller Seegen verlohren und die Haushaltung unausbleiblich zu Grunde.

Zwei und zwanzigſtes Kapitel.

Warnungs-Anzeige für Hausmütter, wegen Schädlichkeit des Fleiſches von kranken Thieren oder andern verdorbenem Fleiſche, der abgeſtorbenen Fiſche, des kupfernen und zinnernen Küchengeſchirres, Vergiftung des Brodes und der Weine.

§. 689.

Da es nicht unbekannt iſt, daß manche gar zu gute Wirthſchaft treiben wollende Landwirthe und deren Hausmütter die Gewohnheit haben, krank gewordenes Vieh allerley Art ſchlachten zu laſſen, und das Fleiſch davon alsdann theils friſch, theils eingepökelt, dem Geſinde zur Speiſe zu geben, manche auch wohl ſelbſt davon genießen, aus

dergleichen liebloſem Verfahren aber die traurigſten Folgen für die Menſchen entſtehen können, wie ſolches durch eine Menge Beyſpiele erwieſen werden kann; ſo ſollen zur Warnung für alle Hausmütter hier einige Beyſpiele angeführt werden.

D. Ammon meldet: Anno 1677 hatte der Speiſewirth im Convictorio zu Leipzig zwölf Studenten das Fleiſch von Kühen, welche mit einer Seuche behaftet, und deren Eingeweide mit vielen Blaſen und Eiterbeulen beſetzt geweſen, zur Speiſe gegeben, und ohnerachtet äußerlich an dieſem Fleiſche nichts zu ſehen geweſen war, ſo mußten dennoch alle dieſe junge Menſchen vom Genuſſe dieſes Fleiſches ſterben. —

Ein anderes Beyſpiel erzählet D. Lange alſo: Es hatte ein Fuhrmann im Braunſchweigiſchen einen ſchönen fetten Ochſen, welcher ſchon einige Spuren der Seuche an ſich gehabt, um ein geringes Geld an ſich gekauft. So wie er denſelben geſchlachtet und eingepökelt hatte, ſo fing das Pökelfleiſch an, aus dem Faſſe heraus zu gähren. — Ohnerachtet dieſer Erſcheinung kochte er von dieſem Fleiſche, und drey Tage darauf bekam derſelbe eine Krankheit, die der Peſt faſt gleich kam. — Es war ein bösartiges Fieber, mit kleinen blauen Beulen über den ganzen Körper. — Ohnerachtet nun aber der Arzt alle Mühe angewendet hatte, ſo ſtarben dennoch in einer Zeit von funfzehn Tagen noch fünf Menſchen aus dieſem Hauſe, weil ſie von eben demſelben Fleiſche gegeſſen hatten, an eben derſelben Krankheit. —

Von einer andern Geſchichte findet man im 84ſten Stück der Gazette litteraire de Berlin

vom Jahr 1765 einen Bericht, daß ſechs Perſonen an einer Krankheit gelegen, welche mit völligen Zufällen eines genoſſenen Giftes begleitet geweſen, weil ſie von dem Fleiſche eines krank geweſenen Thieres gegeſſen hatten, und diesfalls kaum wieder geheilt werden könnten. —

Herr Germershauſen erzählt folgende Geſchichte: In dem erſten Jahre meiner Wirthſchaft a. 1750, im November, brach bey mir die erſte Viehſeuche aus. Das Rindvieh, und die Ochſen hauptſächlich, hatten den Sommer hindurch gute Waide gehabt, und waren mehr fett als mager. —

Einer der hieſigen Wirthe, der nicht zum gemeinen Manne gehörte, rieth mir, geſchwinde den beſten Ochſen zu ſchlachten, ehe die Seuche den Ochſenſtall ergriffe, die bereits in dem Kuhſtalle Spuren ihres Daſeyns äußerte. — Ich erwiederte, daß nun doch auch eheſtes Tages die Reihe an die Ochſen kommen würde, daher der Vorſchlag gar nicht mehr ins Werk zu richten ſey. — Er aber, mein Freund, hatte den Sommer hindurch einen ſechsjährigen Ochſen frey gehen laſſen, damit er ihn hernach im ſpäten Herbſte den Schlächtern verkaufen könnte. — Da nun das Dorf geſperret, ſein Hof aber noch ganz frey von der Seuche war; ſo entſchloß er ſich, den Ochſen für ſeine nicht große Haushaltung zu ſchlachten, mir aber die Hälfte davon anzubieten. — Ich bedankte mich aber dafür, und ſagte: wenn gleich alles Vieh ſeines Hofes geſund ſey, ſo hätte ich einen unwiderſtehlichen Eckel an allem Rindfleiſche des Orts; und ein zwar an ſich noch geſundes, aber mit Eckel gegeſſenes Fleiſch, ſey

doch den Magen eine Art von Gift, und könne wenigſtens Fieber erregen. — Ich hielte, wenn alle andere Speiſen fehlten, trocken Brod allenfalls für meine beſte Nahrung. — Mein Freund ſchlachtete ſeinen fetten Ochſen, und vier Tage darauf kam die Seuche unter die übrigen Thiere ſeines Hofes. — Die Vorwendung meines Ekkels aber hatte ihm ebenfalls Eckel erwecket, weshalb er von dem geſchlachteten Ochſen kein friſches Fleiſch kochen laſſen. Er ließ es einpökeln, in der Meynung: daß das Pökelfleiſch ſeinem Appetite dereinſt weniger, als das friſche Fleiſch, entgegen ſeyn würde. — Während dieſes Aufſchubs aber, von dem eingepökelten Fleiſche zu eſſen, ereignete ſich eben das, was mit dem Fleiſche des braunſchweigiſchen Fuhrmanns geſchehen war. Nämlich das Pöckelfleiſch fing an aus dem Faſſe in die Höhe zu gähren, und einen unangenehmen Geruch auszuduften; ungeachtet weder Salz beym Einpökeln war geſparet, noch auch das Faß mit dem Fleiſche in einen warmen Keller, ſondern vielmehr in eine recht kalte Kammer hingeſetzet worden. — Mein Freund mußte alſo in der Stille ſein Fleiſch in die Erde eingraben und verſcharren laſſen. —

D. Buchans ſagt von dem Fleiſche kranker Thiere auch folgendes: Das Verbot bey den Juden, keine Creatur zu eſſen, die eines natürlichen Todes geſtorben war, ſcheint genauen Bezug auf die Geſundheit zu haben, und ſollte von den Chriſten ſo gut als von den Juden beobachtet werden. — Die Thiere ſterben niemals von freyen Stükken ohne eine vorhergegangene Krankheit. Wie aber ein krankes Vieh eine geſunde Speiſe abgeben könne, das läßt ſich nicht begreifen. —

Selbſt diejenigen, die durch einen Zufall um das Leben kommen, müſſen ſchädlich ſeyn; denn ihr Blut iſt mit dem Fleiſche vermiſcht, und geht gar bald in Fäulniß über. — Die Thiere werden dadurch oftmals zu einer ungeſunden Speiſe gemacht, daß ſie zu ſehr erhitzet werden. — Die außerordentliche Hitze erreget ein Fieber, ſchärfet die thieriſchen Salze, und vermiſcht das Blut dermaßen mit dem Fleiſch, daß es nicht wieder getrennt werden kann. — Aus dieſer Urſache ſollten die Fleiſcher ſtrenge beſtraft werden, wenn ſie ihr Vieh übertreiben, denn kein Menſch wird das Fleiſch eines Thieres genießen wolley, das an einem ſtarken Fieber geſtorben iſt. — Gleichwohl iſt dieſes der Fall mit allem übertriebenen Vieh, bey welchem das Fieber oftmals bis zu einem Grad der Raſerey erhöhet wird. —

Daß ſelbſt die Milch von ſolchen Kühen, welche mit der Seuche befallen ſind, oder von einem tollen Hunde gebiſſen worden, höchſt gefährlich für die Geſundheit der Menſchen ſey, kann durch folgende Geſchichte, welche Timäus von Güldenklee erzählt, bewieſen werden. Dieſer ſagt:

Eine Kuh ward von einem tollen Hunde gebiſſen. Der Bauer, dem ſie gehörte, ſeine Frau und fünf Kinder, die Magd, und die Nachbarin mit vier Kindern, aßen täglich von der Milch dieſer Kuh. — Alle bekamen nach und nach die Wuth. Der Bauer und ſein jüngſtes Kind wurden am Leben erhalten; die andern alle mußten elendiglich ſterben. —

Es könnten noch mehrere dergleichen traurige Beyſpiele angeführt werden, wenn es der Raum

geſtatten wollte; allein auch dieſe können ſchon hinreichend ſeyn, jeden rechtſchaffen denkenden Hausvater und Mutter von der Schädlichkeit des Fleiſches ſowohl als der Milch aller erkrankten Thiere zu überzeugen, und ſie zu warnen, daß ſie niemals dergleichen Vieh ſchlachten und das Fleiſch davon genießen, und eben ſo wenig werden ſie ſo ungerecht und gottlos handeln, ihrem Geſinde ſolch Fleiſch oder Milch zur Speiſe zu reichen. —

Was hier von kranken und vierfüßigen Thieren geſagt worden, eben daſſelbe iſt auch auf kranke oder abgeſtorbene Fiſche anzuwenden. — Auch hiervon ſoll nur ein Beyſpiel, vom D. Tiſſot beſchrieben, angeführt werden. Dieſer ſagt: daß acht Perſonen von einem verdorbenen Fiſch gegeſſen, und alsdenn ſogleich von einem bösartigen Fieber befallen worden, und fünfe davon haben, aller Bemühung der geſchickteſten Aerzte ohngeachtet, daran ſterben müſſen. —

An vielen Orten, und beſonders an ſolchen, wo die Fiſche rar, oder nicht häufig anzutreffen ſind, und daher mehr unter die Seltenheiten gehören, werden die abgeſtorbenen Fiſche ſehr häufig gekauft, und dieſes geſchiehet mehrentheils von armen Leuten. — Man hüte ſich daher ja, abgeſtorbene Fiſche zu kaufen und zu eſſen, und daß um ſo mehr, wenn ſolche bey warmer Witterung außer dem Waſſer lange todt geweſen ſind; denn wenn ſie auch nicht alle gleich tödtlich werden, ſo können ſie dennoch zu mancherley Fieber oder Krankheiten Gelegenheit geben. — Wenn das Fleiſch abgeſtorbener Fiſche beym Kochen ſehr weich ausfällt, ſo wird daſſelbe der Geſundheit ſchon nachtheilig: Je härter das Fleiſch derſelben aber iſt,

deſto unſchädlicher iſt daſſelbe, und kann daher eher ohne Schaden genoſſen werden. — Fangen abgeſtorbene Fiſche aber ſchon an zu riechen, oder gar zu ſtinken, dann werfe man dieſelben ja alſobald hinweg; denn alsdenn hätte man von deren Genuſſe gewiß die gefährlichſten Folgen zu befürchten. —

In Anſehung abgeſtorbener oder todter Krebſe hat man eben dieſelben Vorſichten nöthig, weil ſie nicht minder gefährlich werden können, und es iſt diesfalls auch bey dem Sieden genaue Obſicht zu führen, damit nicht todte darunter ſich befinden, welches beſonders dann nothwendig wird, wenn ſie einige Tage geſtanden haben, da dieſelben ſodann genau durchgeſehen werden müſſen.

Selbſt umgeſchlagene oder halb verdorbene Heringe, welche man bisweilen bey den Kaufleuten findet, und dann um einen ſehr geringen Preiß erhalten kann, muß man ihres bey ſich habenden Salzes ohngeachtet, als gänzlich unbrauchbar und ſchädlich verwerfen, und ſolche weder roh noch gebraten ſich gelüſten laſſen, weil auch geſalzene und verdorbene Fiſche der Geſundheit ſchädlich ſind. —

So wichtig nun jeden guten Hausvater und ſorgfältigen Hausmutter vorhergehende Nachrichten oder Beyſpiele wegen kranker und todter Thiere ſeyn müſſen, eben ſo wichtig müſſen auch jedem Menſchen die in gleich folgenden §. ſeyn, und zum Beyſpiel und Richtſchnur dienen. —

Beyſpiele von der Schädlichkeit des kupfernen und zinnernen Geſchirres.

§. 690.

In den Berliner Sammlungen zur Beför-

derung der Arzneywiſſenſchaft, der Naturgeſchichte, der Haushaltungskunſt ꝛc. V. Band, 1 Stck. heißt es pag. 85 alſo:

Schädlichkeit des Kupfergeſchirres. Ein in der Chemie erfahrner Freund machte mit dem Kupfer vor einiger Zeit Verſuche, und bemühte ſich unter andern, auch deſſen innerſtes Gift genau zu erforſchen. Es gerieth ihm, daſſelbe durch einen geringen Weg, binnen kurzem, in ein ſo durchdringendes, ſchnelles und unheilbares Gift zu verwandeln, daß auch deſſen geringſtes Theilchen, womit kaum ein Zahn berührt werden konnte, den unfehlbarſten und plötzlichſten Todt wirket. — Es iſt auch dieſes Gift an unterſchiedenen Thieren verſucht, und dabey denkwürdig befunden worden, daß ein alſo getödtetes Aas, ehe 24 Stunden vergehen, ſich in voller Gährung befindet, ſo, daß die ganze Maſſe des Körpers einem Schaum gleichet, welches faſt kein Gift in der Welt auszurichten vermag. —

Man hat nicht unterlaſſen wollen, dieſen wahrhaften Verſuch dem Publiko bekannt zu machen, um jedermann den Nachtheil anzuzeigen, den das bey manchen ſo gebräuchliche Kupfer der menſchlichen Geſundheit zufüget, beſonders wenn die Gefäße nicht genugſam verzinnet ſind, oder ſäuerliche Sachen darein gebracht werden. — Man ſtellet es übrigens einem jeden zu erwägen anheim, ob die häufigen plötzlichen Schlagflüſſe, und andere Zufälle, nicht oft den höchſtgefährlichen kupfernen Geſchirren und Küchengefäßen beyzumeſſen ſind? S. Königsb. Zeit. 72. p. 675.

Ein wichtiges Beyſpiel von der Schädlichkeit ſelbſt verzinnter kupferner Gefäße, kann ich aus

eigener Erfahrung hier anzeigen: Ein junger jetzt noch lebender Mann aß ein in einem kupfernen und verzinnten Caſſerol von Mittag bis auf den Abend geſtandenes und in demſelben kalt gewordenes ſogenanntes Ragout auf den Tiſch deſſelbigen Tages, und wenige Stunden darauf bekam derſelbe eine ſo heftige Colik, daß er nach vieler angewandten Arzney und Mühe der Aerzte kaum vom Tode gerettet werden konnte. — Dieſer zwar anjetzt noch lebende Mann hat, ohnerachtet ihm dieſes Uebel bereits vor mehrern Jahren wiederfahren iſt, öfters noch, theils heftige Krämpfe, theils andere üble Zufälle an ſeinem Körper, welche aller Wahrſcheinlichkeit nach, noch von vorgedachten Umſtande herrühren.

Ein ähnliches Exempel iſt mir von einem Freunde erzählt worden: Nämlich ein Handwerksmann war mit ſeinen beyden Geſellen über Land gegangen, und die Frau deſſelben, welche ihre Leute zu Mittage zu Hauſe erwartete, hatte ein ſaures Gerichte in einem kupfernen Gefäße zubereitet; allein da die erwarteten Perſonen erſt des Abends ſpäte nach Hauſe kamen, ſo wurde ihnen das in dem Gefäße bis dahin ſtehen gebliebene Eſſen wieder gewärmt und aufgetragen. — Alle drey Perſonen aßen mit Hunger und Appetit; aber balde nachher wurden ſie alle drey, doch einer mehr als der andere, von den heftigſten Krämpfen befallen, und erſt nach vieler Mühe und angewandten Arzney noch vom Tode gerettet. —

Ein drittes Exempel iſt dieſes: Zur Herbſtzeit kamen vier geſunde Jünglinge in das Haus eines Freundes, wo eben Pflaumenmus in einem kupfernen Keſſel gekocht worden war. — Sie bezeigten

Appetit Pflaumenmus zu eſſen; allein da man die Gefäße mit dem Muſe, welches aufbewahrt werden ſollte, bereits gefüllet hatte, und dieſe nicht wieder anreißen wollte, ſo wurde ihnen das im Keſſel noch in Menge anhängende Mus abgeſchrapet, und auf einem Teller zum Eſſen, und zwar noch ziemlich warm, vorgeſetzt. — Sie ließen ſich ihr Brod mit dem Pflaumenmuſe recht wohl ſchmecken. — Der eine verlangte bald Brannte: wein, ohne zu ſagen warum? welcher ihm auch gegeben ward. — Die übrigen drey gingen hinaus und hatten eine ganz traurige Miene angenommen. — Endlich konnten ſie das Uebel nicht mehr verbergen, ſondern ſie brachen alle in das größte Wehklagen über Schmerzen im Leibe aus, und derjenige, welcher Branntewein getrunken, am allermehreſten; denn dieſer konnte nicht zum Brechen kommen, wie die übrigen, und ſie mußten alle die entſetzlichſte Colik ausſtehen, welche ihnen zwar nicht das Leben koſtete, aber dennoch haben ſie viele folgende Jahre eine ſolche Schwäche in ihren Eingeweiden behalten, daß ſie wenige Zugemüſe vertragen können, ſondern gar bald mit Coliken befallen werden. —

Ein noch ſehr merkwürdiges Beyſpiel von der Schädlichkeit des Kupfers iſt folgendes: Eine Bauersfrau kam zur Winterszeit in eine Stadt, woſelbſt ſie in ein ihr bekanntes Haus eintrat, um daſelbſt ihr mitgebrachtes Frühſtück zu verzehren. Dieſes war eine Butterſtolle, mit welcher ſie in die Küche ging, wo eben eine Branntweinblaſe zum Branntweinbrennen angeſtellt war. — Ihr unterweges gefrorenes Brod legte ſie auf den Blaſenhut, um es daſelbſt aufzuthauen und zu erwärmen. Hier hatte nun die Feuchtigkeit des auf:

thauenden Brodes Kupfertheile angezogen, welche ſich mit demſelben vereiniget hatten. — Unter fröhlichen Geſprächen mit der Magd, welche den Branntewein brannte, verzehrte ſie das letzte Brod ihres Lebens; denn bald darauf fing ſie an über heftiges Bauchgrimmen zu klagen, und brach in das heftigſte Geſchrey aus. — Man holte einen Arzt herbey, welcher aber der vor Schmerz außer ſich gebrachten Frau den Urſprung des Unfalles gar nicht abfragen konnte. — Endlich erzählte die Magd bey der Branntweinsblaſe die Geſchichte der auf dem Blaſenhute gewärmten Butterſtolle. Kein Gegenmittel linderte den Schmerz, und die Elende ſtarb unter den ſchrecklichſten Convulſionen. —

Selbſt ein gewiſſer deutſcher Fürſt hätte aus Unvorſichtigkeit und Unwiſſenheit ſeines Kochs durch den Gebrauch eines kupfernen Geſchirres beynahe ſein Leben verliehren müſſen. — Der Koch hatte nämlich einen zu Mittag fertig gemachten Ragout in der Kaſſerolle bis auf den Abend ſtehen gelaſſen, alsdann wieder aufgewärmt und auf die Tafel tragen laſſen. — Der Fürſt aß von dem in der Kaſſerolle ſeit Mittag geſtandenen und wieder darin aufgewärmten Ragout mit vielem Appetit; verfiel aber davon in eine der gewaltigſten Koliken, welche die Aerzte für tödtlich erklärten, und alle Mühe hatten, ihren Herrn zu retten, der doch ſonſt gar nicht unter die ſchwächlichen oder empfindlichen Körper zu rechnen war. —

Was für unzählige Beyſpiele ähnlicher Art würde man nicht hören, wenn es möglich wäre, in allen Häuſern eines Landes, in welchen man ſich kupferner Geſchirre zur Bereitung der ſo man-

cherley Speiſen bedient, Nachricht davon einzuziehen; denn gar vielmals entſtehen bey uns unmittelbar nach genoſſenen Speiſen Koliken, Uebelkeiten und Erbrechen, und andere theils mehr, theils weniger gefährliche Zufälle, welche man alsdann dieſer oder jener uns nicht dienlich ſeyn könnenden Speiſe zuſchreibt, ohne daran zu denken, daß uns nicht dieſe Speiſe an und für ſich ſelbſt, ſondern ihre Zubereitung und Aufbewahrung in kupfernen oder zinnernen Geſchirren dieſe Zufälle verurſacher habe. —

In vielen Häuſern hat man auch die Gewohnheit, die mit Salz und Eſſig eingemachten ſogenannten Pfeffergurken, Bohnen und dergleichen, mit Vorſatz in kupfernen unverzinnten Keſſeln, oder ſonſt derglichen Gefäßen, abzubrühen, oder den Eſſig darinnen abzukochen, und darinnen ſtehen und erkalten zu laſſen, um dergleichen Früchten eine ſchöne grüne Farbe zu verſchaffen, welches nicht minder gefährlich und der Geſundheit äußerſt nachtheilig iſt. — Ja, was noch mehr, man hat mir ſogar verſichert, daß gewiſſe Hökersleute aus Unwiſſenheit Grünſpahn an die von ihnen eingemachten Pfeffergurken thun, um dieſen eine ſchöne grüne Farbe dadurch zu geben. — Dieß hieße nun wirklich die Speiſe mit Vorſatz oder aus Unwiſſenheit vergiften. — Wer daher dergleichen eingemachte Pfeffergurken zu kaufen genöthiget iſt, der hüte ſich ja für ſolchen recht ſchön grasgrün ausſehenden Früchten, denn ſie ſind gewiß auf die erſte oder zweyte Art verwahrloſet und ſchädlich; und wenn eine Hausmutter ihre Pfeffergurken ſelbſt einmacht, und den hierzu nöthigen Eſſig in einem kupfernen Gefäße abkocht, ſo laſſe ſie denſelben durchaus nicht darinne erkal-

ten; beſſer iſts, wenn die Abkochung des Eſſigs in einem irdenen Geſchirre geſchehen kann, und ſelbſt in dieſem darf man den Eſſig nicht lange ſtehen und erkalten laſſen, weil die Säure auch die Glaſur der Töpfe nach und nach angreift, die Metalltheile der Glaſur auflöſet, mit ſich vereiniget, und die Gurken ſodann der Geſundheit nachtheilg werden. — Noch weniger darf man Eſſiggurken in glaſurte Töpfe einmachen, ſondern man muß hierzu ſogenannte ſteinerne Töpfe oder Gefäße von Steingut erwählen.

Eben ſo ſorgfältig muß eine Hausmutter bey Aufbewahrung der Speiſen ſeyn, und niemals dergleichen, es ſey auch was es nur wolle, in kupfernen oder zinnernen Gefäßen aufbewahren und darinnen wieder aufwärmen; denn wenn auch die Speiſen ohne Schaden in metallenen Geſchirren gekocht werden können, ſo müſſen ſie doch nie darin weggeſetzt, und für künftige Mahlzeiten aufgewärmt werden, weil ſie zuverläſſig Grünſpahn einziehen, und dieſe genoſſenen Speiſen alsdenn der Geſundheit mehr oder weniger, über kurz oder lang, nachtheilig werden. —

Mit zinnernen Gefäßen hat es faſt gleiche Bewandniß, weil die im Zinne befindlichen ſehr ſchädlichen Bleytheile für die menſchliche Geſundheit eben ſo nachtheilig werden, als der im Kupfer befindliche Grünſpahn, und dieſe Bleytheile werden durch Eſſig oder andere Säuren, auch ſelbſt von Fett und Oel, ſo wie der Grünſpahn, aufgelöſet. — Selbſt manches Waſſer, welches viele Pflanzenſäure oder Salztheile bey ſich führet, ſoll das Bley auflöſen und zerfreſſen, und dann den Menſchen ſchädlich werden, wie folgen-

de Geſchichte beweiſet. Dr. Wall ſagt davon alſo: Ein vornehmer Mann in der Stadt Worceſter war viele Jahre lang gelähmt; ſeine Frau war lange Zeit mit Coliken und Verſtopfungen der Gallenwege geplaget worden, und ſeine Kinder waren von Jugend auf merklich ungeſund, und faſt immer mit Krankheiten des Magens und der Gedärme beſchweret geweſen. — Nach der Eltern Tode verkaufte die Familie das Haus, das ſie ſo lange Zeit bewohnt hatte. — Der Käufer fand es für nöthig, die Plumpe beſſern zu laſſen. Dieſelbe war aus Bley gemacht, welches bey der Unterſuchung ſo zerfreſſen befunden ward, daß unterſchiedene Löcher in dem Cylinder bemerkt wurden, worin der Stempel geht. Der Waſſerkaſten war ſo dünne, wie gemeines braunes Papier, und ſo voll Löcher wie ein Sieb geworden. —

Aus allen dieſen vorangeführten Umſtänden iſt nun zu erſehen, wie höchſt nothwendig es ſey, daß eine jede Hausmutter nicht allein bey Zubereitung, ſondern auch bey Aufbewahrung der Speiſen, die größte Sorgfalt anwende, und dabey folgende Regeln nicht außer Acht laſſen müſſe, wenn ſie die ſchädlichen Folgen vermeiden, und ihre und ihrer Familie Angehörigen Geſundheit erhalten will.

Vors erſte iſt es immer vorſichtiger gehandelt, wenn man ſich bey Zubereitung der Speiſen, ſo viel nur möglich, aller kupfernen und zinnernen Geſchirre enthalte, und hierzu lieber irdene gut glaſurte Gefäße gebrauche. —

Zweytens, wenn man ja in metallenen Geſchirren Speiſen kocht, ſo müſſen ſolche durchaus

nicht darinnen ſtehen bleiben oder aufgehoben, und wiederum darinnen erwärmt werden, ſondern gleich nach der Zubereitung ausgeſchüttet, und wenn ſie auf längere Zeit aufbehalten werden ſollen, ſelbige alsdenn entweder in irdenen oder porcelainenen Gefäßen hingeſtellt werden, die Speiſen mögen ſauer oder ſüße, oder mit Fette zugerichtet ſeyn.

Ferner, ſo ſoll auch der Eſſig nicht in irdenen glaſurten Töpfen, ſondern in ſteinernen oder gläſernen Flaſchen aufbehalten werden, weil der Eſſig auch die Metalltheile der Glaſur nach und nach auflöſet.

Eben ſo wenig darf man ſaure Milch zum Verkäſen, oder abgenommenen Rahm, in gewöhnlichen irdenen und glaſurten großen Töpfen, ſondern in ſteinernen aufbehalten oder erwärmen, und am allerwenigſten in kupfernen Geſchirren ſtehen laſſen, weil, wie gedacht, alle Säure die Metalltheile der Glaſur auflöſet. —

Wegen der Schädlichkeit des zinnernen Geſchirres haben die Aerzte in Stade von den ſchädlichen Folgen, welchen der häufige Gebrauch des zinnernen Geſchirres oftmals nach ſich ziehet, folgende Regeln der Vorſicht bekannt gemacht:

1) Man ſoll dergleichen Geräthſchaften immer ſo rein als möglich halten; 2) dieſelben gleich nach dem Gebrauch abwaſchen, und vorzüglich abtrocknen; 3) ſie beſtändig an einem trockenen, der Luft ausgeſetzten Orte aufbehalten, weil ſie außerdem grüne Flecke anſetzen, die von gefährlichen Folgen ſeyn können; 4) man ſoll das Zinn ja nicht, wie gewöhnlich, wo daſſelbe räucherigt

werden kann, aufſtellen, und ſich 5) vor allen Dingen hüten, ſaure Speiſen, oder Brühen von Eſſig, Zitronen und dergleichen, darinnen aufzubehalten. — Auf zinnern Tellern iſt es alſo gefährlich Salat aufzutragen, oder darauf ſtehen zu laſſen. Gekochte und eingemachte Früchte, beſonders Kirſchen, Gallerte von ſauren Früchten, Kapern, Weinſuppen ꝛc., würden auf Zinn allemal einen ſchädlichen Einfluß auf die Geſundheit bekommen. —

Alles dieſes iſt auch *bey kupfernen Geſchirren* zu beobachten.

Durch den unrechten und unüberlegten Gebrauch des kupfernen und zinnernen Geſchirres werden alſo ohne Zweifel viele Menſchen ungeſund und elend gemacht, oder müſſen gar ihr Leben *verlieren*, *ohne* daß man eigentlich den wahren Grund ihrer Kränklichkeit oder ihres Todes zu errathen im Stande iſt.

Selbſt bey den irdenen glaſurten Gefäßen hat man Behutſamkeit nöthig; denn zum Kochen der Speiſen können ſie wohl ohne Nachtheil der Geſundheit gebraucht werden, aber nicht zur Aufbewahrung ſaurer und ſcharfer Speiſen oder Speiſebednrfniſſe ſind ſie ebenfalls nicht ohne ſchädlich zu werden anzuwenden.

Die Glaſur irdener Gefäße beſtehet entweder aus Bley oder aus Bleyerz. Iſt ſie ſchwarz, ſo iſt ihre Miſchung aus Bleyerz, und einen kleinen Theil Eiſenſtein. Iſt ſie gelb, ſo iſt etwas weiſſer Thon zum Bley gemengt. — Nun iſt leicht zu begreifen, daß alle ſaure und laugenhafte

Salze in ſolche Glaſur wirken, und den bleyichten Beſtandtheil anfreſſen oder gar auflöſen, und im letztern Falle einen ſchädlichen Bleyzucker erzeugen müſſen. — Man bemerket daher auch, daß alle ſaure Dinge in dergleichen glaſurten Gefäßen matt werden und ſüßlicht ſchmecken. — Daher machen auch die Weinverfälſcher, oder vielmehr Vergifter, ihren ſauren Wein mit Silberglätte oder Bleyweiß ſüßlich oder angenehmer ſchmeckend. — Viele können ſich auch nicht darein finden, wenn ihr ſonſt ſcharfer Eſſig umſchlägt und unbrauchbar wird. — Folgende Beyſpiele können zum Beweiſe des geſagten dienen.

Der D. Lind hatte den Saft von vielen Zitronen in einen großen glaſurten irdenen Gefäße zu einem gewiſſen Gebrauche zwey Tage ſtehen laſſen. Darauf goß er den klar gewordenen Saft in ein anderes flaches glaſurtes irdenes Gefäß, und ließ dieſen Saft über einen Topf mit kochenden Waſſer abdampfen. — Es blieb ein Bodenſatz von etlichen Unzen, der nichts anders als Bleyzucker war, dergleichen ſich auch in den erſten irdenen Gefäße an den Seiten und dem Boden in Menge angeſetzet hatte.

Im 120 Blatt der Gazetta salutaire de Berlin vom Jahre 1766, wird ein Fall erzählet, da viele Menſchen von einem weichen Käſe, der mit Salz und Pfeffer in einem alten glaſurten Topfe im Keller verwahret geweſen, gegeſſen, und gleich darauf Erſtickungen, Kolicken, Convulſionen, Brechen, Cardialgien und Schwindel erlitten hatten. Durch häufiges Milchtrinken und gelinde Laxirmittel wurden dieſe Perſonnen vom Tode errettet. —

Backer ſchreibt in 1. B. der Arzneyk. Abhandlung S. 217. Es iſt gar wohl bekannt, daß die Bleykalke leichter in den Pflanzenſäuren aufzulöſen ſind, als das rohe Metall ſelbſt. Wenn Weineſſig mit Bleyglas gekocht oder allein in irdenen glaſurten Gefäßen gekocht wird; ſo wird er mit den ſchädlichen Eigenſchaften dieſes Metalls geſchwängert, und giebt durch das Abrauchen einen wahren Bleyzucker. Allein dieſe Glaſur wird auch ſelbſt von kalten Weineſſig angegriffen. Es iſt daher die Gewohnheit ſehr zu tadeln, daß man die Fruchttorten in einer geringen Sorte vom glaſurten Thongut bäcket. Viele Hausmütter wiſſen es, daß man bey den in ſolchen Gefäßen gebackenen Früchten eine geringere Menge von Zucker zu ihrer Verſüßung nöthig hat. Aber ſie wiſſen nicht, daß ihre Geſundheit, ja ihr Leben bey dieſer Erſpahrung in Gefahr gerathe. —

Hierbey iſt noch beſonders der ſogenannten Schüſſelpaſteten zu gedenken, welche öfters ein Unterblatt oder Unterlage, vielmals aber gar kein Unterblatt von Teige haben. Dergleichen Paſteten können ſchon vom bloßen Backen Metalltheile von dem Zinne an ſich gezogen haben, denn die mehreſten werden mit ſäuerlichen Saucen zubereitet. In weit größerer Maaße aber muß es geſchehen, wenn dieſe Paſteten eine Zeitlang aufbewahret, und ſodann erſt wieder zum Eſſen aufgewärmet werden. — Haben ſie kein Unterblatt von Teig, ſo wird das Metall offenbar von der Säure oder Schärfe der Brühe angegriffen und aufgelöſet. — Es iſt daher vorſichtiger gehandelt und anzurathen, daß dieſe Paſteten niemals ohne ein Unterblatt von Teig zu verfertigen, und dieſes Unterblatt bis auf den Rand der Schüſſel

oder Aſſiette hinauf zu ziehen, damit die zinnerne Schüſſel über und über damit bedecket ſey. — Man kann alsdenn dieſen Rand in der Schüſſel ungegeſſen laſſen, und ihn verſchiedenen Viehe als Hunden u. d. geben, da derſelbe ohnehin mehrentheils klitſchicht und ſehr unverdaulich iſt. — Bey den ſogenannten Fruchttorten könnte man auch die Vorſicht gebrauchen, und von den zerſchnittenen und vorgelegten Portionen das Unterſte abſondern und zurück laſſen, beſonders bey ſolchen, die aufgewärmt auf die Tafel kommen.

Büchner erzählet von einer Frau in Halle, die drey Eyer in ein wenig Brühe auf einen zinnernen Teller geſchlagen und ſie hatte ſtehen laſſen. Am folgenden Tage wärmte ſie ſolche zum Mittagseſſen auf. Eine Stunde nachher wurden alle, die davon gegeſſen hatten, mit heftigen Ekkel, Zucken und Brechen befallen. Auf den Teller ſahe man an denen Orten wo die Eyer gelegen hatten, drey ſchwarze Flecken, welche offenbar zeigten, daß die Eyer an dieſen Stellen den Arſenik aufgelöſet hatten. — Büchner will auch die zinnernen Salzfäſſer abgeſchaffet wiſſen. — Das Küchenſalz zieht leicht eine Feuchtigkeit aus der Luft, wird davon aufgelößt, und bekömmt alsdenn eine Kraft, in das Metall zu wirken. — Daher erlangen auch alle Suppen und Brühen, weil man ſie ſalzen muß, um ſo leichter einen giftigen Fehler, wenn man ſie in zinnernen Schüſſeln mit breiten Rändern über glühenden Kohlen eine Zeitlang hat aufwallen laſſen: Denn auf dieſen Rändern, in ſo fern ſie die Suppe berühret, kann einer, der genau Acht darauf giebt, eine Verdickung, die durch eine mehrere Schärfe den Geſchmack reizet, ſehr leicht wahrnehmen. —

Man wird auch, nachdem die Brühe verzehret worden, finden, daß die zinnerne Schüſſel hin und wieder graue Flecken bekommen hat, die den ſogenannten Stockflecken gleichen, und einigermaßen Zeichen des aufgelößten Metalles ſind. — Büchner tadelt ferner, daß man Butter in zinnern Schüſſeln zerläßt, und braun macht. Denn nicht allein die Fettigkeit, ſondern auch das in der Butter ſteckende Küchenſalz, greifen das Zinn an. — Hieraus können auch diejenigen beſſer belehrt werden, die das ſogenannte Rührey auf zinnernen Schüſſeln oder Aſſietten bereiten, um es ſo recht warm auf den Tiſch zu bringen. — Gewöhnlich zerläßt man die Butter zuerſt auf dem Gefäße, rühret ſodann die Eyer ſo lange mit dem Löffel auf der zinnernen Schüſſel oder dem Teller um, bis das Eſſen gahr iſt. Dieſes Verfahren iſt ſehr geſchickt, der Speiſe einige Metalltheilchen beyzubringen. Eben ſo verwirft auch Büchner den Gebrauch der zinnernen Becher, aus welchen die Kinder zu trinken pflegen, oder wenn man ihnen gar des Nachts die Milch oder das Getränke bey einer Lampe darinn wärmet. — Bey der ſchlechten Sorgfalt, die man gemeiniglich in Reinigung ſolcher Becher anwendet, bekommt das Kind oft einen vom vorigen Getränke ſich darinn angeſetzten und mit den abgefreſſenen Zinntheilchen verunreinigten ſchädlichen Schlamm, und davon mögen vielleicht die abzehrenden Zufälle der Kinder oft herrühren.

Auch ſogar das Trinken des Apfelweins aus irdenen glaſurten Geſchirren iſt gefährlich und beſonders in England, wo viel dergleichen Wein bereitet wird, eine herrſchende ſehr ſchädliche Gewohnheit. — Der D. Watſon ſahe davon zu

Exmouth die ganze Erndtezeit hindurch unterſchiedene Fälle der Devonſchirer Kolik. Dr. Charleton, ſahe, nach Backers Bericht, ſechs Perſonen zu einerley Zeit gelähmt, weil ſie Aepfelwein getrunken hatten, der ihnen, da ſie in der Erndtezeit begriffen waren, in einem neuen inwendig verglaſurten Kruge war gebracht worden. Daß aber die Glaſur vom Getränke war aufgelöſet worden, erhellete nicht nur aus den Wirkungen, welche das Trinken deſſelben hervorgebracht hatte, ſondern auch daraus, daß die Auflöſung dem Getränke denjenigen zuſammenziehenden ſüßlichten Geſchmack gegeben hatte, durch welchen die Auflöſungen dieſes Metalls beſonders unterſchieden und erkannt worden. — Die beſten und zur Verwahrung ſaurer und ſcharfer Nahrungsmittel tauglichſten Gefäße ſind, wie bereits oben erinnert worden, die Steintöpfe, das Steingut, das ächte Porcellan. — Denn alle dieſe Gefäße ſind von der Hitze des Ofens ſelbſt glaſurt. —

Von der Schädlichkeit des ſogenannten Mutterkornes unterm Brode.

§. 691.

Das ſogenannte Mutterkorn, auch an manchen Orten Rankkorn, Kornzapfen, Todtenkopf u. a. m. genannt, iſt ſchon von ſehr vielen Aerzten als ein der Geſundheit des Menſchen ſchädliches Gewächſe bekannt gemacht worden, weil viele Menſchen vom Genuſſe deſſelben mehr oder weniger krank geworden, je nachdem ſie mehr oder weniger von dergleichen Mutterkorne unter ihrem Korne gehabt, und von den davon bereitetem Brode gegeſſen hatten, da denn viele Perſonen nach dem

Zeugniß mehrerer Aerzte nach dem Genuſſe mit der ſogenannten Kriebelkrankheit befallen worden. —

In den neuern Zeiten haben zwar einige Aerzte dieſes Mutterkorn als unſchädlich erklärt; allein eine weit größere Zahl der geſchickteſten Doctoren, z. B. in Frankreich, in der Schweiz, Deutſchland und noch mehrern Ländern, haben gleichwohl einſtimmig dieſes Mutterkorn, als ein der Geſundheit ſehr nachtheilige Frucht erklärt, und bezeugt, daß ſie in naſſen Jahren, wo das Korn viel Mutterkorn gehabt, ſie die Kriebelkrankheit bey vielen Menſchen geſehen, und behandelt haben, und daß ſie dieſe Krankheit gleich nach der Erndte, und nur bey ſolchen Perſonen bemerkt haben, die von dem aus dieſem mit Mutterkorn vermiſchten Roggen friſch gemahlnen Mehle, und daraus gebackenen Brodte reichlich gegeſſen haben, und dieſe Aerzte ſtimmen zugleich darinnen überein, daß nur ſolche Perſonen von der Kriebelkrankheit frey geblieben wären, die entweder nur ſehr wenig oder gar nicht davon gegeſſen haben. — Schädlicher iſt alſo mit ſolchem Mutterkorne vermiſchter Roggen, wenn derſelbe friſch gemahlen und gegeſſen wird, als wenn er eine Zeitlang gelegen und mehr ausgetrocknet iſt.

Herr Nebel ſchreibt, daß in Heſſendarmſtädtiſchen Gegenden waren, wo ſo wenig Mutterkorn wuchs, daß man kaum ſechs Gran davon auf ein Pfund Roggen rechnen konnte, und an dieſen Orten hat man die gedachte Krankheit nicht bemerkt — Dahingegen waren andere Gegenden, wo das Mutterkorn faſt bis zur Helfte mit dem guten Korne vermiſcht war. — Von dieſem Korne, mit eben ſo viel Gerſte vermiſcht, ward Brod

gebacken, das bläulich und garſtig ausſah, und von deſſen Genuſſe allein in zwey Dörfern über fünf und dreyßig Leute krank lagen, unter welchen vier Kinder und ein Erwachſener ſterben mußten.

Dieſe und noch mehrere dergleichen Beyſpiele von angeſehenen Männern angeführt, beweiſen zur Gnüge, daß das Mutterkorn mehr oder weniger ſchädlich ſey, je nachdem ſolches mehr oder weniger unter dem Roggen befindlich iſt, und daß man alſo den Bedacht dahin zu nehmen habe, das Korn, welches in gewiſſen Jahren ſtark mit Mutterkorn verſehen iſt, auf das ſorgfältigſte davon zu befreyen. — Daß aber das Mutterkorn ein verderbtes Korn, und weit anders beſchaffen ſey als das gute Korn, muß ja wohl jedermann einräumen. — Die Folge davon iſt nun billig keine andere als dieſe: Es müſſe das Mutterkorn in unſerm Körper eine andere Wirkung hervorbringen, als das gute Korn. — Und wer wird es wohl aufs Gerathewohl wagen, ſein Mutterkorn unter dem Roggen zu laſſen, und ſich muthwilliger Weiſe einer ſolchen Gefahr ausſetzen? Geſetzt auch, es ſchadete weniger oder nichts (wiewohl das Gegentheil zur Gnüge bewieſen iſt,) das Brod bekömmt dennoch ein übles Anſehen und Geſchmack davon, und der Verluſt iſt wohl dem Nutzen bey weitem nicht gleich zu ſchätzen, welcher durch die Abſonderung des Mutterkornes von dem Roggen erfolgt. —

Die Befreyung des Roggens vom Mutterkorne kann mit ſehr wenig Mühe dadurch bewirkt werden, daß man das Korn auf der Scheuntenne auf einer mit einem weitern als gewöhnlichen Dratgitter verſehenen ſchräggeſtellten Kornfege herunter

laufen läßt, da dann das gute Korn durch das Gitter durchfallen, und das viel größer ſeyende Mutterkorn vorne herab fallen wird.

Die Schleßwig-Holſteiniſchen Phyſici haben vermöge ihres eingeſandten und zu Koppenhagen 1772 gedruckten Berichts gefunden, daß in einer Gegend oder in einem Dorfe, wo alle Einwohner von dem mit Mutterkorn vermiſchten Roggenbrod gegeſſen, einige Familien krank geworden ſind, andere nicht; allein die letztern ſind Leute geweſen, die nicht bloß und allein von ihrem Mehl und Brode haben leben dürfen, ſondern noch daneben Fleiſch, Speck, Butter, Milch und Gemüße eſſen können. — Jemehr aber die Leute von ihrem Brode, oder von ihrem Mehle Brey und Klöße gegeſſen hatten, deſto mehr waren ſie der Krankheit unterworfen. —

Ein königlich däniſches Collegium Medicum hat daher in ſeinem gedruckten Unterrichte für das Landvolk wegen Verbeſſerung und Reinigung des ausgearteten Kornes oder Roggens, und wegen der Präſervation der Kriebelkrankheit, nachſtehende Punkte angegeben: 1) Man muß den Roggen nicht zu früh abmachen, 2) den gedroſchenen Roggen vom Mutterkorne wohl reinigen; 3) dieſes gereinigte Korn ſo lange, als man kann, liegen laſſen, ehe es gemahlen wird, 4) daſſelbe, ehe es nach der Mühle geſchickt wird, erſt in reinem Waſſer waſchen, damit das etwa noch vorhandene Schädliche weggeſpühlet werde, 5) ſodann es in einem Backofen rechtſchaffen trocknen laſſen, 6) das von dem Roggen gebackene Brod nicht zu friſch und warm verzehren laſſen, und 7) bey dieſem Brode ſo viel möglich gutes Bier und andere

Nahrungsmittel genießen, vornämlich Milchſpeiſen, Butter, Fleiſch, Speck, Grütze, Gemüſe, Knoblauch und Zwiebeln. —

Viele auf dem Lande pflegen auch Gerſten- oder Hafermehl unter das Roggenmehl zum Brode zu miſchen, und am häufigſten geſchiehet ſolches in theuren Jahren. — Ob nun ſchon für die Geſundheit der Menſchen durch eine Beymiſchung gedachter Mehlarten, wenn ſie reine ſind, nichts nachtheiliges von dergleichem Brode zu befürchten iſt, ſo kann dennoch in dem Falle ſehr ungeſundes Brod von Gerſten- oder Hafermehl gemacht werden, wenn Dollerich oder Dolch, auch Lolch genannt, oder wie mans ſonſt noch nennt, darunter befindlich iſt. — Das geringſte Uebel, welches daraus entſtehet, iſt noch, wenn das Brod die Menſchen ſchwindligt oder dämiſch im Kopfe macht. Iſt aber zu viel Dollrich oder Dolch unter der Gerſte oder Hafer geweſen, ſo entſteht noch größeres Uebel daraus. Man kann Gänſe und größere Thiere damit zu tode füttern: warum ſollte dieſes nicht auch bey Menſchen möglich ſeyn, oder doch wenigſtens ſehr gefährliche Krankheiten daraus entſtehen?

Dieſer Dollerich iſt beſonders in manchen Jahren ſehr häufig, und beſonders unter dem Sommergetreide häufiger, als unter anderm. — So ſind auch manche Felder mehr als andere damit verunreiniget. — Findet man daher dieſen ſo ſchädlichen Dollerich unter der Gerſte oder dem Hafer, ſo müſſen dieſe Getreidearten aufs beſte davon gereiniget werden. — Und wer es noch nicht bemerket, wie ſehr der Dollrich oder Dolch dem thieriſchen Körper ſchädlich ſey, der laſſe nur

eine Gans, zum Verſuche, den ausgeſiebten Doll-rich, mit Hafer freſſen, ſo wird er ſofort ſehen, was er noch nicht geſehen hat. — Selbſt den Pferden wird der Hafer, worunter gedachtes Geſäme befindlich iſt, bey lange anhaltendem Füttern ſolchen Hafers ſchädlich.

Von Vergiftung der Weine.

§. 692.

Da leider die Gottloſigkeit unter ſehr vielen Menſchen ſo hoch geſtiegen iſt, daß man ſich kein Bedenken mehr daraus macht, die Menſchen theils mit Vorſatz, theils auch aus Unwiſſenheit, durch Vergiftung der Weine, nicht nur in ſchwere Krankheiten zu ſtürzen, ſondern ſogar ums Leben zu bringen, wie ſich *dieſer höchſt traurige* Fall nur erſt kürzlich in einer gewiſſen Stadt ereignet hat, wo durch eine ſolche Weinvergiftung mehrere Menſchen nicht allein um ihr Leben gebracht worden, ſondern auch noch mehrere, welche von demſelben Weine getrunken hatten, in gefährliche Krankheiten geſtürzt, und dadurch vielleicht auf ihre ganze übrige Lebenszeit elend gemacht worden: ſo halte ich's für Pflicht, jeden Hausvater und Hausmutter hierauf aufmerkſam zu machen, und damit ſich ein jeder nebſt den Seinigen für dergleichen Unglück hüten oder verwahren könne, ſo hoffe ich vielleicht vielen, die keine Kenntniß oder Wiſſenſchaft von ſolchen Weinvergiftungen, und wie man dieſelben entdecken könne, haben, einen angenehmen Dienſt zu erweiſen, wenn ich hier eine, die Verfälſch- und Vergiftung der Weine betreffende Verordnung (die nicht weit genug ausgebreitet werden kann,) und welche auf Befehl einer Hochgräf-

lich Lippiſchen Vormundſchaftlichen Regierung aufgeſetzt, und in den dortigen Landen bekannt gemacht worden, zur Belehrung wörtlich hier beyfüge, weil ein jeder durch dieſe Anweiſung in den Stand geſetzt wird, die Weine alſobald zu unterſuchen und zu erfahren, ob die ihm verkauften Weine ächt oder unverfälſcht, oder aber, ob dieſelben mit ſchädlichen Dingen angeſchmiert oder gar vergiftet worden ſind. —

Dieſe Anleitung kann beſonders allen auf dem Lande wohnenden Gutsbeſitzern, und denjenigen in Städten, welche ſich von andern oder fremden Orten her Weine kommen laſſen, ſehr nützlich ſeyn, um dieſelben alſobald unterſuchen oder prüfen zu können. — Dieß war der Fall vor ein paar Jahren, da ich einem gewiſſen Herrn auf dem Lande, der verſchiedene fremde Weine im Keller hatte, und der ſich öfters über Kopf-, Hüften- und Rückenſchmerzen, Anfall der güldenen Ader, und andere Zufälle beklagte, wenn er eine gewiſſe Sorte Wein getrunken habe, dieſe Weinprobe bekannt machte, und den Verſuch damit anſtellte, worauf ſich denn fand, daß zwey Sorten von ſeinen Weinen wirklich mit Bleytheilen vermiſcht, und dadurch lieblich ſchmeckender gemacht waren. — Dieſer Herr konnte mir die Bekanntmachung dieſes Mittels nicht genug verdanken, und er dachte ſo edel, damit kein Menſch durch ſeine vergifteten Weine krank werden ſollte, ſo verſchenkte er dieſelben an niemanden, ſondern er ließ beyde Fäſſer Wein in den Hof laufen.

Dieſe gedachte Verordnung lautet nun wie folget;

Von Gottes Gnaden, Wir Ludwig Heinrich Adolph, Graf und Edler Herr zur Lippe, Souverain von Vianen und Amoiden, Erbburg-Graf zu Aetrecht, Ritter des Heſſiſchen Goldnen Löwen-Ordens, Vormund und Regent.

Daß durch verfälſchte Weine der Geſundheit der Menſchen ſehr geſchadet werde, und daß dieſe Verfälſchung durchs Klären, Färben und Verbeſſern der Weine im Geſchmack, mit menſchlicher Geſundheit ſchädlichen Mitteln, ſelbſt ſchon an den Orten, woher die Weine verſchrieben werden, oft geſchehe, und ſo durch die roheſte Gewinnſucht die Weine, welche Mittel zur Erhaltung der Geſundheit ſeyn ſollen, ſogar Mittel zu ihrem ganzen Verderben, ja, gar zu tödtlichen Folgen werden; dieß iſt leider eine genug bekannte Erfahrung.

Es muß alſo die Sorge einer guten Landespolicey ſeyn, eine ſichere Veranſtaltung zu befördern, wodurch die ſo ſchädlich verfälſchten Weine gewiß entdecket, und aus Debit und Conſumtion weggeſchafft werden.

Deswegen haben wir auch darüber, wie ſie für dieſe Grafſchaft einzuführen und einzurichten ſey, am letzten Landtag Ueberlegung veranlaſſet, und darauf gewordenem Schluß gemäß:

1) Dreyen inländiſchen geſchickten Aerzten fürs Publikum einen Entwurf gemeinverſtändlichen und doch gründlichen Unterricht von den vielfachen Arten der Weinverfälſchung, von ihren, der Geſundheit und ſelbſt dem Leben der Menſchen, ſchädlichen Folgen, und von den Prüfungsmit-

teln, wodurch die Verfälſchung und ihre Art entdecket werden können, auftragen laſſen.

2) Dieſer, unter der Rubrik:

Anleitung fürs Publikum zur vorläufigen Prüfung der Weine, ob ſie ächt und unſchädlich, oder verfälſcht und ungeſund ſind.

verfertigter Unterricht ſoll nicht nur mit dieſer Verordnung gedruckt und bekannt gemacht, ſondern auch mit ihr ins Lippiſche Intelligenzblatt, ſodann fortdauernd allein in den Lemgoiſchen Kalender, und dabey noch beſonders abgedruckt in daſiger Buchhandlung fürs Abfordern vorräthig gehalten werden.

Dabey verordnen Wir nun noch in führender regierender Vormundſchaft folgendes:

3) Jeder inländiſche Weinhändler ſoll, und jeder andere, der von dieſer Verordnung, in allen ihren unten beſtimmten Folgen, Gebrauch machen will, muß beym Verſchreiben des Weins, oder deſſen mündlichem Beſtellen, ſolche gedruckte Anleitung mit dieſer Verordnung ſeinem ausländiſchen Weinhändler, zur Warnung für die ihn bey Lieferung verfälſchten Weines treffende Folgen, beym Anfange des Handels mit ihm, zuſtellen.

4) Jeder kann nun beym Einkellern des verſchriebenen und erhandelten Weins damit nach der gedruckten Anleitung eine Prüfung für ſich anſtellen; und wann er dabey Verfälſchung entdecket, der Obrigkeit es anzeigen, die dann durch einen zugezogenen Arzt die Prüfung, ſelbſt auch die künſtlichſte, wo ſie noch nöthig iſt, vornehmen

läſſet, und über ganze Handlung ein Protokoll hält.

5) Wer aber ganz ſicher unten beſtimmte Folgen der entdeckten Verfälſchung auf ſeinen Verkäufer bringen will;, der muß die Obrigkeit ums Beyſeyn bey Oeffnung und Prüfung des Weins geſinnen, oder ſonſt zwey unverwerfliche Zeugen dabey gegenwärtig haben, und wann ſich dann Verfälſchung zeigte, die Prüfung durch einen Arzt mit obrigkeitlicher Aufſicht und Protokollhalten darüber, befördern, wobey, falls bey erſter Oeffnung nur Zeugen gegenwärtig geweſen ſind, dieſe immer ihre Ausſage eidlich beſtärken müſſen.

Auch müſſen dieſe, oder die Obrigkeit, vor erſter Oeffnung des Faſſes das auf deſſen Spunten befindliche Siegel, oder Merkzeichen des Verſenders, genau beſehen, und wann ſich dann nach der Oeffnung bey erſter Prüfung Verfälſchung zeigt, alsdann gleich das Faß wieder verſiegeln, und die Siegel bey der Wiedereröffnung für die letzterwähnte Prüfung durch einen Arzt anerkennen laſſen, und daß dieß alles ſo geſchehen iſt, muß ebenfalls im Protokoll bemerket werden.

6) So wohl im Fall unter 4, als in dem unter 5, läſſet die Obrigkeit den Wein, der auf eine der Geſundheit ſchädliche Art verfälſchet gefunden worden iſt, unter ihrer Aufſicht verſchütten und ausgießen, und bemerket nicht nur, wie dieß geſchehen, im Protokoll, ſondern giebt auch im Fall unter 4 dem, der die Handlung begehret hat, glaubwürdige Abſchrift davon zum Gebrauch gegen ſeinen Verkäufer.

Dahingegen im Fall unter 5 dieſelbe ſelbſt das Protokoll der Obrigkeit des Verkäufers zur Beförderung verdienter Beſtrafung und Erſtattung aller verurſachter Koſten zugeſchickt, auch den Käufer gleich von aller Zahlung des verfälſchten Weins frey ſpricht.

7) Damit auch ſowohl für den Fall, wann ein inländiſcher Weinhändler die Prüfung beym Einkellern verſäumte, und ſo verfälſchten Wein in Conſumtion brächte, als für den Fall eigener Verfälſchung des Weins vom inländiſchen Weinhändler, das Publikum geſichert werde; ſo ſoll die Obrigkeit des Weinhändler unverſehens, wenigſtens alle halbe Jahre, mit Zuziehung eines Arztes, wo einer iſt, wo er aber nicht iſt, doch immer nach erſter eigener anleitungsmäßiger Prüfung und dabey geſchehener Entdeckung der Verfälſchung, mit deren Nachholung zur künſtlichen Prüfung, jenes Keller viſitiren, alle darin befindlichen Weine nach Vorſchrift prüfen, und wann ſich auch dann ein für die Geſundheit ſchädlicher verfälſchter Wein fände, derſelbe, mit umſtändlicher Protokollirung der ganzen Handlung, verſchüttet, auch noch dazu der Eigenthümer, der That und ihrer Art geſtändig, oder nachher überführet, nach Beſchaffenheit der letztern und ſchon verurſachter Folgen, mit ſchwerer Geld- oder Leibesſtrafe beſtrafet werden. Und da auch

8) Das Verzapfen des Weins vermittelſt meſſingener Hahnen, und das Verſchenken vermittelſt kupferner, meſſingener, zinnener und bleyerner Gefäße, nach Inhalt der gedruckten Anleitung, der Geſundheit ſchädlich iſt: ſo wird denen Weinhändlern deren Abſchaffung befohlen, und

bey den Viſitationen auf Befolgung genaueſte Aufſicht, auch Bericht binnen 3 Monaten an Vormundſchaftliche Regierung, wie ſo Abſchaffung wirklich vollzogen gefunden worden, hiermit verordnet.

9) Soll auch noch bey ſolchen Viſitationen, ob beym Ein- und Aufbrennen der Weine ſchädliches Ueberſchwefeln geſchehe, und zum Klären oder Schönen, wider die gedruckte Anleitung, nachtheilige Mittel gebraucht werden, genau unterſuchet, und endlich noch

10) Gegen die, in der Anleitung beſchriebene, ſchädliche Verfälſchung des Baumöls, von der Obrigkeit die, auch darin vorgeſchriebene Prüfung bey denen, die damit handeln, von Zeit zu Zeit, und wenn ſchädliche Verfälſchung gewiß entdecket wird, dann auch Verſchüttung des verfälſchten Baumöls, und *Unterſuchung* der That und ihres Urhebers, für verdiente Beſtrafung vorgenommen werden. Jeder hat ſich alſo, zu Vermeidung ſeines eigenen und anderer Schaden, darnach zu richten; die Obrigkeit aber, die Policeyaufſicht hat das, was ſie betrifft, genau zu befolgen, und beſonders die verordnete Viſitation richtig zu vollziehen, widrigenfalls auch ſie für die Folgen der unentdeckt gebliebenen, ſchädlich gewordenen Verfälſchung haften muß.

Und ſoll dieſe Verordnung mit beygefügter Anleitung durch Mittheilung an alle Obrigkeiten des Landes, Einrücken ins Intelligenzblatt, und durch Anſchlag, jedoch hier im letzten Fall allein, bekannt gemacht werden. Gegeben Detmold, den 18ten Merz 1786. ꝛc. ꝛc.

Anleitung fürs Publikum zur vorläufigen Prüfung der Weine,

ob ſie ächt und unſchädlich oder verfälſcht und ungeſund ſind.

Auf Befehl

Hochgräflich Lippiſcher Vormundſchaftlicher Regierung aufgeſetzt und bekannt gemacht.

§. 1.

Es iſt bekannt, daß gewinnſüchtige Weinhändler und eigennützige Weinwirthe, um ihre ſchlechten, verdorbenen Weine zu verbeſſern, wenigſtens ihnen eine verführeriſche Farbe, und angenehmen Geſchmack zu geben, auch um ihre Fehler zu verbergen, oder, um andere geringere Sorten für Gewächſe berühmter Weingegenden anpreiſen zu können, mancherley betrügeriſche Künſte anwenden, und ſich Handgriffe oder Beymiſchungen erlauben, die der menſchlichen Geſundheit höchſt nachtheilig und wahre Vergiftungen ſind. Oft iſt auch Unwiſſenheit, Unbeſonnenheit oder Nachläſſigkeit Schuld, daß der Wein mit ungeſunden, ſchädlichen Theilen vermiſcht oder verunreiniget

wird. Insgemein ſind die rothen Weine, vorzüglich der Pontack, Medoc, Cohors ꝛc. unächte, verfälſchte gefärbte oder geſchmierte Weine. Oft ſind zwar die Mittel, welche man zu den künſtlichen Färbungen dieſer Weine anwendet, unſchädlich, z. E. rother Sandel, Krapp, Heidelbeere; weil man aber gemeiniglich nur junge, rohe, herbe, ſchlechte, umſchlagende ſchaale, halbverdorbene weiße Weine durch ſolche künſtliche Färbungen oder Schmierereyen in rothe verwandelt: ſo ſind ſolche geſchmierte rothe Weine demohngeachtet der Geſundheit ſchädlich und nachtheilig. Um innländiſche Weine zu ſtarken ausländiſchen umzuſchaffen, verſetzen die Weinkieper jene oft mit hitzenden Dingen z. E. mit Galgant, Kardamomen, Muskatenblüthe, ungegornem Moſt, mit Branntewein u. d. gl. Man bedient ſich, um dem Wein einen Muskatellergeſchmack beyzubringen, des Scharlachskrauts oder Scharley, einer Pflanze, die wegen *ihres heftig* betäubenden Geruchs und ihrer gewaltſamen Wirkungen von vorſichtigen Aerzten faſt nie innerlich gebraucht wird.

So gar verſetzt man die Weine, um ſie recht geiſtig und ſtark zu machen, mit giftigen Pflanzen z. E. mit dem Waldnachtſchatten.

Gewiß, alle gefärbte geſchmierte mit Pflanzentheilchen verſetzte Weine, ſind der Ungeſundheit verdächtig, und zerrütten, wenn ſie anhaltend getrunken werden, die Geſundheit vieler Menſchen; ſie greifen den Kopf an, reizen das Nervenſyſtem, erregen Wallungen und Hitze im Blut, und veranlaſſen Gicht, Goldader- und Blutflüſſe. Die bekannteſte und ſchädlichſte Weinverfälſchung oder

Vergiftung geſchieht mit bleyiſchen Mitteln, und zwar mit Silberglätte oder andern bleyenthaltenden Sachen, als Bleyzucker, Mennig, Bleyweiß. Unwiſſende oder gewiſſenloſe Weinhändler und Weinkieper geben den Wein dieſen giftigen Zuſatz, um ihm einen ſüßlichten, angenehmen Geſchmack beyzubringen. Dieſe Verfälſchung der Weine mit Bley, iſt eine wahre Giftmiſcherey; man hat nicht allein bey einzelnen Perſonen, ſondern auch bey vielen Menſchen zugleich fürchterliche Krankheiten vom Genuß ſolcher mit Bley vermiſchten Weine beobachtet, ſie erzeugen heftiges Kopfweh, ein Zuſammenſchnüren des Halſes, Magenſchmerzen, außerordentliche Bangigkeiten, Huſten, Engbrüſtigkeit, Kolicken, insbeſondere die Bleykolick, anhaltende Leibesverſtopfung, Zuckungen, Lähmungen, Auszehrung und den Tod.

§. 2.

Auch ohne die ſchädlichen Handgriffe und Künſteleyen der Weinhändler und Weinverkäufer, bekommen die Weine oft durch Nachläſſigkeit oder Unwiſſenheit der Weinwirthe oder auch ſelbſt in Haushaltungen ſchädliche Beymiſchungen. Die meſſingenen Hähne, vermittelſt welcher der Wein von den Fäſſern abgezapft oder verſchenkt wird, werden von dem Wein, der nach jedesmaligen Zapfen an ihnen hängen bleibt, angefreſſen, wodurch an den Hähnen ein Grünſpan entſtehet, der ſich mit dem hernach abgezapften Wein vermiſcht, und ihm ſo ſchädliche Eigenſchaften mittheilt, daß deſſen Genuß Uebelkeiten, Brechen, und andere Beſchwerden veranlaßt. Noch viel leichter und ſtärker geſchiehet dieſe Verunreinigung des Weins mit Grünſpan, wenn der Wein mit kupfernen

Gefäßen weggemeſſen oder in ihnen aufbehalten wird. In verſchiedenen Weinſchenken, auch in Privathäuſern wird der Wein in zinnernen Kannen und Gefäßen aufbewahret, oder daraus getrunken; dieſe Gewohnheit vergiftet den Wein mit Bley, womit insgemein das Zinn ſolcher Gefäße verſetzt iſt: Denn Wein wenn er auch nur eine kurze Zeit in einen ſolchen Gefäß geſtanden, löſt das in dem Zinne befindliche Bley auf, und verurſacht dadurch alle jene ſchrecklichen Zufälle die ein bleyiſcher Wein erzeugt. Eben ſo kann der Wein mit Bleygift verunreiniget werden, wenn er mit zinnernen Gefäßen weggemeſſen wird, oder wenn in der Weinbouteille ein Schrot von den vielen liegen geblieben iſt, womit in manchen Haushaltungen die Bouteillen gereiniget werden. Es giebt zwar noch mehrere Arten von Weinverfälſchungen oder Verunreinigungen, allein dieſe dürften hier, weil ſie entweder nicht ſo gewöhnlich oder nicht ſchädlich ſind, übergangen werden. Schon die angeführten Verfälſchungen und Verunreinigungen der Weine beweiſen, daß beym Weineinkauf Vorſicht und Prüfung und beym Weinverſchenken obrigkeitliche Obhut und Fürſorge heilſam und nöthig ſind. Gewiß jede Obrigkeit, die durch Anſtalten und Geſetze für die Einkellerung und Verſchenkung unſchädlicher Weine auch dieſe Quelle der Ungeſundheit und frühzeitiger Todesfälle zu verſtopfen ſucht, verdient die vollkommenſte Verehrung und den innigſten Dank. Und wodurch beweißt man beydes beſſer und zweckmäßiger als durch Befolgung ihrer Rathſchläge und Befehle.

§. 3.

Jeder weiße oder gelblichte Wein, der, in ſofern anders dies nicht ſein natürlicher Geſchmack iſt, ſüßlicht ſchmecket, zumal wenn er jung iſt, dünn ansſieht, und von einem ſchlechten Jahre iſt, und wenn ſein ſüßlichter Geſchmack hinterdrein die Zunge gleichſam runzelt oder zuſammenziehet, iſt der Unächtheit verdächtig. Eben ſo wenn er, in Vergleichung ſeiner Schwere und ſeines Alters, eine ungewöhnlich hohe Farbe hat, wenn er im Verhältniß ſeiner ſcheinbaren Güte wohlfeil iſt, wenn er nach Branntwein riecht oder auf der Zunge brennt, wenn er einen ungewöhnlichen oder zu ſtarken Geruch hat, und vorzüglich wenn er bey verſchiedenen Menſchen, die ſich doch nicht damit überladen haben, ungewöhnliche ſtarke Trunkenheit, Erbrechen, Kopfweh, Magen- oder Leibweh oder andere Beſchwerden verurſacht.

§. 4.

Rothe Weine, die eine zu hellrothe, zu dunkle oder die eine zu matte Farbe, einen holzichten, herbſauren Geſchmack haben, die ſich, anſtatt der Flaſche in abgeſetzten Wellen zu ſtrudeln, gleichſam daraus ziehen laſſen, und welche die innere Fläche der Flaſche, wenn ſie eine Zeitlang darinn geſtanden haben, dick mit einer Röthe überziehen und einen Satz fallen laſſen, ſind höchſtwahrſcheinlich gefärbte, unächte, ungeſunde Weine. Ein mit Branntewein vermiſchter rother Wein riecht bey der erſten Eröffnung der Flaſche ſchon nach dieſem geiſtigen Zuſatz, oder man fühlt, wenn man einen ſolchen Wein auf der

Zunge herumwirft, ein Brennen auf der Spitze der Zunge, und wenn man nur ein wenig von ſolchem Wein zwiſchen den flachen Händen reibt, und alsdenn in die Hände riecht, ſo offenbaret ſich der Brandeweingeruch deutlich. Zur Prüfung, ob die Farbe eines rothen Weins natürlich oder gekünſtelt ſey, ſeihe man den Wein durch Löſchpapier, das im Durchſeihen zurückbleibende zeigt die färbenden Theile, und je mehr zurück bleibt, deſto geſchmierter iſt der Wein. Auch kann man die Färbungen der Weine mit Zucker, Roſinen, Heidelbeeren ꝛc. auf folgende Art entdecken. Man nehme ein kleines Medicinglas und fülle es mit dem verdächtigen Wein voll, halte die Oeffnung mit dem Finger zu, und ſtecke es in ein mit Flußwaſſer angefülltes Bierglas, und ziehe alsdenn den Finger von der Oeffnug weg. Iſt der Wein gut und *rein*, ſo *wird* man keine Veränderung im Waſſer wahrnehmen, iſt er aber geſchmiert, ſo wird dasjenige, womit er angeſetzt iſt, ganz ſichtbar ins Waſſer ziehen, in ſo fern nehmlich, wie faſt immer der Fall iſt, der Zuſatz ſchwerer als das Waſſer iſt.

§. 5.

Um jeden Wein, er ſey der Verfälſchung aus obigen Merkmalen verdächtig oder nicht, näher und in der Abſicht zu prüfen, ob er mit Mineralkörpern verfälſcht oder verunreiniget ſey, empfehlen wir hier folgende Probemittel.

Nr. 1. Man laſſe ſich aus der Apotheke ohngefähr ein halbes Loth Weinprobeliquor (liquor vini probatorius oder docimasticus) holen, von dieſem Probeliquor, der hell wie

Waſſer ausſieht, und wie faule Eyer riecht, tropfe man 16 bis 20 Tropfen in ein gewöhnliches, aber zuvor recht rein gemachtes Weinglas voll, von dem zu prüfenden Wein; wird der Wein von dieſem Hineintropfen nur trübe, weißwolkicht, und läßt er nur einen weißen Bodenſatz fallen, ſo iſt dieſer Wein mit keinen Metall verfälſcht oder verunreiniget.

Welcher Wein aber vom Hineintropfen dieſes Probeliquors ſogleich ſehr ins dunkele fällt, oder erſtlich röthlich, dann braun und endlich gar ſchwarz wird, der iſt einer Verfälſchung oder Verunreinigung mit irgend einem Metall verdächtig, und je ſchwärzer der Wein wird, deſto gröſſer und gewiſſer iſt der Verdacht. Wird der Wein von dem hineingetropften Liquor rothſchwärzlich gefärbt, oder ſpielt ſeine Schwärze mehr oder weniger ins Rothe oder Rothbraune, und hatte er vorher einen ſüßlichten, hinterher zuſammenziehenden Geſchmack, ſo iſt er mit Bleytheilen, mit Glätte, Mennig, Bleyweiß oder Bleyzucker verfälſcht oder vielmehr vergiftet und folglich höchſt ungeſund und ungenießbar. Wird aber der Wein von der Zumiſchung dieſes Liquors blaulichtſchwarz, oder ſpielt ſeine Schwärze ins blaue und ſchmeckte er vorher etwas zuſammenziehend nach Dinte, ſo iſt er mit Eiſen verunreinigt. Wein, der Kupfertheile oder Grünſpan enthält, wird vom Zugießen dieſes Probeliquors braunroth und läßt einen ſchwarzgrauen Bodenſatz fallen.

Wir müſſen über die Anwendung und den Gebrauch dieſes Probeliquors noch einige Anmerkungen machen, die allerdings beobachtet und in Rückſicht gezogen zu werden verdienen. Es iſt

nehmlich heilſam, den Verſuch oder die Prüfung des Weins mit dieſem Liquor nicht in einem zugemachten kleinen Zimmer, ſondern in freyer Luft anzuſtellen, weil ſeine Vermiſchung mit dem Wein einen höchſt widrig ſtinkenden Geſtank verurſacht. Es iſt nothwendig, daß dieſer Probeliquor noch friſch ſey, denn, wenn er alt iſt und ſeine flüchtigen Theile verflogen ſind; ſo macht er, ſo viel man auch davon in einen verfälſchten Wein gießen mag, doch keine Veränderung. Um zu wiſſen, ob dieſer Weinprobeliquor auch gut und probierfähig ſey, tropfe man ohngefähr 20 Tropfen Bleyeſſig, (acet. lithargyrii oder saturni) in ein Glas Waſſer, und gieße nachher zehn bis zwölf Tropfen Probeliquor in dies bleyiſche Waſſer wird dies alsdenn ſchwärzlich, ſo iſt der Liquor noch gut und brauchbar. Auch darf der Wein, welchen man aus einem Faß proben will, nicht durch einen meſſingenen Hahn abgezapft ſeyn, und nicht erſt in einem zinnernen, meſſingenen, kupfernen, ſilbernen, eiſernen oder irdenen, inwendig verglaſurten Gefäß geſtanden haben, denn in dieſen Fällen kann der geprüfte Wein auch eine dunkele Farbe annehmen, ohne daß deswegen der im Faß liegende Wein mit einem Metall verfälſcht oder verunreiniget ſey. Noch halten wir es für der ſchuldigen Vorſicht gemäß, hier zu erinnern, daß auch diejenigen Weine, welchen durch gebrannten Zucker, Hollunderbeerſaft, gekochten Moſt ꝛc. eine höhere Farbe gegeben worden, oder die auf neuen eichenen Fäſſern gelegen haben, oder die ſehr vielen Weinſtein enthalten, ſich durch die Hinzutropfung des Probeliquors auch dunkler färben, oder nach dem Boden des Glaſes zu, einige braune Streifen bekommen.

Nr. 2 Wenn das Eintropfen des Weinprobeliquors den Wein dunkel oder ſchwärzlich gefärbt, und ihn alſo einer Metallzumiſchung verdächtig gemacht hat, ſo probt man dieſen Wein, um das Metall, womit er verunreiniget iſt, näher und gewiſſer beſtimmen zu können, auch noch mit höchſtgereinigter Blutlauge, (lixivium sanguinis) die man auch aus der Apotheke holen läßt. Man tropft alſo in ein Weinglas voll von dem zu prüfenden Wein, ohngefähr hundert Tropfen von dieſer Blutlauge; färbt ſich der Wein von dieſer Beymiſchung ſehr blaß oder zeiſiggrün, und läßt er hernach, wenn er ſechs bis acht Stunden geſtanden, einen weißgrauen oder perlfarbigen Bodenſatz fallen, ſo iſt dieſe Veränderung, wenn der Wein bey der Prüfung mit dem Probeliquor rothſchwarz geworden, ein ſicheres Merkmahl, daß dieſer Wein Bley enthalte, und folglich der Geſundheit höchſt nachtheilig ſey. Nimmt aber der Wein von der hinzugemiſchten Blutlauge eine blaugrünliche Farbe an, und läßt er nach einigen Stunden einen blauen Bodenſatz fallen, ſo beweißt die blaue Farbe, daß er mit Eiſen verunreiniget iſt. Wein der Kupfertheilchen oder Grünſpan enthält, bekommt vom Hineintropfen der Blutlauge eine rothbraune Farbe, und läßt nach einigen Stunden einen rothbraunen Bodenſatz fallen.

§. 6.

Es iſt bekannt, daß faſt alle weiße Weine geſchwefelt werden, hat man zu dieſem Schwefeln, oder zu dieſem Ein- und Aufbrennen der Fäſſer zu vielen Schwefel genommen, ſo wird der Wein

überſchwefelt und ungeſund, er erreget Hitze im Blut, macht Goldaderbeſchwerden, betäubt den Kopf, greift die Nerven an, veranlaſſet Gicht, verurſacht Ausſchläge auf der Haut, und berauſchet ſehr bald und böſe. Um zu prüfen, ob der Wein überſchwefelt ſey; darf man nur ein friſchgelegtes, reines Hühnerey in ein mit dem Wein angefülltes Bierglas legen, das Glas bedecken und es 24 Stunden an einem mäßigwarmen Ort ſtehen laſſen; wird die Schaale des Eyes alsdenn ſchwarz, ſo iſt dieſe Schwärze ein Zeichen, daß der Wein überſchwefelt ſey. Auch ein Stückchen ſehr glatt polirtes Silber 24 Stunden in den Wein gelegt, verliehrt, wenn der Wein zu ſehr geſchwefelt iſt ſeinen Glanz, und läuft ſchwärzlich an. Ueberdieß prüft man die Weine, ob ſie überſchwefelt ſind, noch dadurch, daß man ohngefähr 30 Tropfen von einer Silberauflöſung in Salpeterſäure (*solutio argenti in spiritu nitri*) in den Wein tropft; wird er dadurch ſchwarz und läßt er hernach ein ſchwarzes Pulver fallen, ſo enthält er allzuvielen Schwefel und iſt der Geſundheit nachtheilig.

§. 7.

Der Zweck dieſer Nachricht ans Publikum und der darin aufgeſtellten Rathſchläge zur Entdeckung ſchädlicher Weine ſchränkt ſich nur darauf ein, unſere Mitbürger zur ſorgſamen Aufmerkſamkeit auf die Schädlichkeit und Ungeſundheit verfälſchter Weine zu erwecken und ihnen leichte Mittel an die Hand zu geben, ohne Weitläuftigkeit ſelbſt und vorläufig die Weine prüfen zu können, die ihnen verkauft worden oder verkauft werden ſollen. Es giebt freylich mehrere ſichere, aber

auch künſtlichere Wege, ſich von der Verfälſchung eines Weins zu überzeugen, allein dieſe künſtlichere Prüfungen können nur von Aerzten oder Chemikern veranſtaltet oder vorgenommen werden, hat man, durch die Anwendung, der in dieſer Nachricht empfohlenen Prüfungsmittel, Zeichen oder Urſachen gefunden, gegründeten Verdacht auf irgend einer Verfälſchung eines verkauften oder zu probierenden Weins zu werfen und anzugeben; ſo muß, um rechtsbeſtändige Beweiſe für die Verfälſchung eines geprüften Weins zu erhalten, oder um ſich und das Publikum von dem Betrug eines Weinhändlers feſt und unumſtößlich zu überzeugen, entweder der Polizey oder irgend einem verpflichteten Arzt eine genaue vollſtändige Nachricht von dem Erfolg der mit dem Wein angeſtellten Prüfungen nebſt einer hinreichenden Quantität des verdächtigen Weins übergeben werden, damit dieſer Wein auch noch nach den Geſetzen der Chemie durch Abdampfung, Einäſcherung und Reduction oder durch andere chemiſche Verſuche künſtlicher, näher und gewiſſer geprüft und unterſucht werde, als in dieſer vorläufigen Nachricht angegeben und beſtimmt werden konnte und durfte.

Wir nützen hier dieſe Gelegenheit, unſere Mitbürger auch gegen mit Bley vermiſchte Oele, gemeiniglich Baumöl, zu warnen. Es iſt bekannt, daß man auch in unſerm Vaterlande ſich des Oels, vorzüglich des Baumöls, zu Speiſen, insgemein zu Salaten bedient. Um nun das theure Baumöl beſſer nachzumachen, erfrechen ſich unwiſſende

[library stamp]

oder gewiſſenloſe Menſchen, gemeines Rüböl oder auch Leinöl mit Bleymitteln zu verſüßen und weißlich zu machen. Ohne Abſicht wird auch jedes Oel mit Bleytheilen vergiftet, wenn es in kleinen oder großen, zinnernen oder bleyernen Gefäßen hingeſetzt oder aufbewahret wird, wie insgemein bey vielen Krämern geſchieht. Jeder Nachtheil, den die menſchliche Geſundheit von mit Bley verfälſchten Wein §. 1. erfährt, wächſt ihr auch vom reichlichen innerlichen Genuß eines mit Bley verunreinigten Oels zu, ja es iſt ſogar bedenklich, ſolche bleyiſche Oele in Stuben, zumal in kleinen, zur Erleuchtung zu brennen. Es iſt alſo nothwendig, das Publikum auch auf dieſe Gefahr beym Gebrauch der Oele, zumal des Baumöls, aufmerkſam zu machen, und ihm ein Mittel an die Hand zu geben, die Oele prüfen zu können. Alles Oel, zumal Baumöl, das zu ſüße ſchmeckt, und ſehr weißlicht ausſieht, hat dem Verdacht der Bleymiſchung gegen ſich, um ſich davon gewiſſer zu überzeugen, miſche man zu einem Weinglas voll Oel, 30 bis 40 Tropfen von dem oben Nr. 1. zur Prüfung des Weins empfohlenen Weinprobeliquor; wird das Oel von dieſer Zumiſchung ſchwärzlich oder ſchwarz, ſo iſt es mit Bleytheilchen verunreiniget und deſſen innerlicher Genuß oder Gebrauch höchſt ungeſund.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

Sachregiſter.

A.

Aal . . . Seite 212
— mit Sardellenſauce 213
Aalraupe 214
Anis 643
Aepfel, Borsdorfer 269
Aepfel, gebackene 278
Aepfelmus 271
Aepfelbrey 185
Artiſchocken 66
Armeritter 344

B.

Barben 218
Barden 220
Baumöhl 673
Blumenkohl 69
Blätterteig 311

Bley . . . . . . Seite 232
Birnen 272
Bohnen 82
Boef à la mode 117
Braunkohl 59
Braſſen 233
Brey, Aepfelbrey 185
— Eyerbrey 184
— Morübenbrey 186
— Weinbrey . . . . . . ebd.
Brunnenkreſſe 284
Brod zu backen 531
Budding 181
Buchweizengrütze 77
Butter 670
Butterteig 309

C.

Cabeljou mit Senfſauce 225
Cardemome 636
Cubeben 639
Coriander 646

E.

Endivien 286
Entenbraten 248
Ente, gedämpft 165
— mit Kapern . . . . . . ebd.
— mit kleinen Roſinen . . . . ebd.
— mit Meerrettig 162
— mit Ragout 166
Erbſen 79
— grüne 62
Erdbirn 76
Eſſig 669
Eyer, verlohrene, mit Johannisbeerſauce . 187
— gerührte, mit Spargel 188

Eyer, gerührte, mit Senf . . . Seite 189
— geſottene 191
— gefüllte 192
Eyerkuchen, ordinaire 193
— mit Semmel 194
— mit Aepfel 195
— mit Sardellen . . . . . ebd.

F.

Faſanen zu braten 255
Fenchel 644
Fiſche zu mariniren 409
— zu räuchern 413
— zu pökeln 415
Forellen mit Sardellen 211
— marinirte 212
Fricaſſee von Kalbfleiſch 129

G.

Gans mit brauner Sauce 160
— mit Mandeln . . . . . . ebd.
— mit Meerrettig . . . . . ebd.
— mit Savoyerkohl 161
— mit Zwiebelſauce . . . . . ebd.
Gartenkreſſe 285
Gänſeleber 162
— gebraten 163
Gänſeklein mit ſchwarzer Sauce . . . ebd.
Gänſebraten 247
Gänſe zu räuchern 496
Gewürznelken 632
Gewürze, wie ſie der Geſundheit nachtheilig werden 678
Giebeln 282
Graupen 657
Gries 658

Grünkraut . . . . . Seite 59
Geündlinge zu ſieden 217
Gurkenſalat 287

H.

Haſenklein 175
Hahnbutten 281
Heidegrütze 77
Hecht mit gelber Sauce 200
— mit Peterſilienſauce 201
— mit zerlaſſener Butter 203
— mit grünen Erbſen 204
— blau zu ſieden 205
Heringsſalat 292
Hirſe 78
— 659
Hirſchwildpret zu dämpfen . . . 175
Hobelſpähne von Mandeln . . . 351
Hollundermus 529
Honig 666
Hopfenſalat 290
Hühnerbraten 250
Hühner mit verſchiedenen Gemüſen . 145

J.

Ingwer 627

K.

Kalbfleiſch, Cattolets davon . . 132
— geklopftes 125
— geſchmort 128
— mit Kapern 127

Kalbfleiſch mit Klöschen . . Seite 129
— mit Zitronen . . . 126
— mit Wein und Corinthenſauce . 130
— Ragout . . . 128
Kalbskeule, geſchmort . . . 130
Kalbskopf 134
Kalbsleber, gebraten . . . 132
Kalbslunge 135
Kälberfüße, gebacken . . . 133
Kälbergekröſe 131
Kälbergeſchlünke . . . ebd.
Kalteſchale, Aepfel- . . . 55
— Biſchoffs- . . . 56
— Braunbier- . . . 49
— Brombeer- . . . 51
— Erdbeer- . . . 50
— Heidelbeer- . . . 54
— Himbeer- . . . 52
— Limonaden- . . . 52
— Mandelmilch als Kalteſchale . . 54
— Milch und Erdbeer- . . 52
— Milch- . . . 53
— Moſt- 55
— Wein- 51
— Weißbier- . . . 50
Kartoffeln 76
Kapaunen mit Kaſtanien . . . 147
— mit Auſtern . . . 151
— gedämpft . . . 150
— mit Mandeln und Roſinen . . 148
— mit Muſcheln gekocht . . 149
— mit Spargel und Krebſen . . 148
Karpfen, blau geſotten . . . 197
— mit polniſcher Brühe . . 200
— mit Peterſilienbrühe . . 201
Karauſchen 230
Kaulbars 228
Kaulkopf 234
Käſe 663
Kälberbraten 242
Kirſchen zu ſchmoren . . . 276
Klare zu allerley Backwerk . . 313
Klöße, ordinaire u. ſ. w. . . 176
Kohlkeimchen 59

Kohlrabi . . . Seite 75
Korinthen 655
Kopfſalat 285
Krautſalat 288
Kräuterſalat 283
Krammtsvögel, gebraten . . 256
Krebſe 237
Kuchen, Aſch oder Napf= . . 316
— Auflaufer= . . . 342
— Baum= 331
— Brod= 330
— Butter= . . . 319
— Dick= 317
— Gries= 336
— Heidelbeer . . . 326
— Johannisbeer= . . . ebd.
— Käſe= 329
— Kirſch= 324
— kleine, mit eingemachten Sachen . 335
— krauſen 328
— Leipziger . . . 318
— Mohn= 334
— Nürnberger . . . 344
— Pflaumen= . . . 338
— Quitten= . . . 329
— Randkuchen . . . 317
— Rahm= 318
— Semmel= . . . 334
— Schlangengebackenes . . 323
— Spritz= 320
— Schweizer= . . . ebd.
— Schwaden= . . . 337
— Waffel= 340
— Wiener= 334
— Wiener Kalätſchen . . 343
Kümmel 646

L.

Lactuke, Lattig . . . 283
Lachs 229

Lammsbraten . . . 229
Lammfleiſch mit Stachelbeeren . . 157
— mit Spinat . . ebd.
— mit Hopfenkeimchen . . 158
— mit Sardellenſauce . . ebd.
Lampreten . . . 229
Leberkuchen . . . 196
Lichter zu ziehen . . . 582
Linſen . . . 82
Lerchen zu braten . . . 257
Lorbeeren . . . 640

M.

Mandeln . . . 650
Mandelgebackenes . . . 349
Mandelhäufchen . . . 350
Mandelkränze . . . 370
Mandelbiscuit . . . 373
Mandeltorte . . . 346
Mandeln, gebrannte . . . 380
Macronen . . . 372
Märkiſche Rüben . . . 73
Mohrrüben . . . 64
Mus zu kochen . . . 522
Muskatenblumen . . . 631
Muskatennüſſe . . . 629
Mutterkorn . . . 723

N.

Nudeln . . . Seite 660
Nützen und Schaden der gewöhnlichen Getränke . . . 692

O.

Oberkohlrüben . . . 73
Obſt zu trocknen . . . 504

P.

Paſteten . . . . Seite 38[illegible]
— von Aal . . . 406
— von jungen Hühnern . . 392
— von jungen Tauben . . 394
— von Hirſchwildpret . . 396
— von Hechten . . . 407
— von Eyern . . . 404
— von Fiſchen . . . 405
— von gefüllter Kälberbruſt . . 400
— von Kälberbraten . . . 395
— von Kälbergekröſe . . . 401
— von Karpfen . . . 407
— von Rinderbraten . . . 397
— von Rindszunge . . . 398
— von Schinken . . . 397
— von Schöpskeule . . . 399
— von Stockfiſch . . . 401
Paſtinaken 73
Perlgraupen 657
Pfeffer 624
Pflaumen, grüne . . . 274
— geſchälte . . . 276
— getrocknete . . . 277
— Mus 524
Pfirſchen, getrocknete . . . 280
Pinichen 653
Piſtacien 652
Portugieſiſches Brod . . . 373
Preßkopf 112
— 479
Prezeln 345

Q.

Quitten, getrocknete . . . 281

R.

Raap . . . Seite 233
Ragout von Haaſen . . . 293
— von Roth= oder Schwarzwildpret . 294
— von Kalbsbraten . , . 295
— von Gänſebraten . . . 296
— von Schöpſenbraten . . 295
— von Hühnern . . . 297
— von Tauben . . . ebd.
— vom Truthahn . . . ebd.
Rehbraten 260
Rebhühner, gebraten . . , 255
Reis 79
— 656
Rewinzchen 287
Rindfleiſch, gekocht . . . 110
— gedämpft , . . 116
— geſchmort . . . 118
— gepökelt . . . 119
— wie es zu pökeln . . . 453
— mit Blumenkohl . . . 112
— mit Kartoffeln . . . 117
— mit Kohlrabi . . . 114
— mit Mohrrüben . . . 113
— mit Reis . . . 115
— mit Savoyerkohl . . , ebd.
— mit Wein und Korinthen . . 112
— mit Weißkraut . . . 115
— mit Zitronenbrühe . . 112
Rindsbraten 244
Rindsfüße 123
Rindszunge mit brauner Sauce . . 120
— zu räuchern . . . 472
Roſinen, kleine . . . 655

S.

Salz 622
Salpeter 623

Safran . . . Seite 641
Sauerkraut 72
Sauerampferſuppe . . . ebd.
Sardellenſalat . . . 292
Savoyerkohl 72
Selleryſalat 290
Seifenſieden 575
Schädlichkeit des Fleiſches von kranken Thieren 703
Schädlichkeit des kupfernen und zinnernen Geſchirres 709
Schöpſenfleiſch mit Märkiſchen Rüben . 152
— mit Zwiebeln . . . 153
— mit Weißkraut . . . 154
— mit Möhren . . . 155
— mit grünen Bohnen . . 156
— mit Kümmelbrühe . . . ebd.
— mit Kartoffeln . . . ebd.
— zu pökeln . . . 477
Schöps- oder Hammelbraten . . 240
Schleyen 216
Schmerlen . . . . ebd.
Schminkbohnen . . . 291
Schnepfen zu braten . . . 255
Spargelſalat 291
Schöpscarbonade . . . 158
Schöpszunge mit Sauce . . 159
Schwaden 78
Schweinefleiſch mit Märkiſchen Rüben . 167
— mit Kirſchſauce . . . 173
— zum Einpökeln . . . 473
Schweineribben mit einer Musſauce . 168
Schweinscarbonade . . . 169
Schweinsfüße 170
Schweinskopf 173
Schweineſchinken . . . 171
Schweinebraten . . . 246
Stärke, Kraftmehl . . . 660
Stachelbeeren 275
Stinz 234
Stockbars 228
Stockfiſch 235
Stör mit Sauce . . . 223
Suppe, Bettelmanns- . . . 25
— Bierſuppe . . . 24

Suppe, Blumenkohl- . . Seite 42
— Bohnen- . . . 41
— Buttermilch- . . . ebd.
— Chocoladen- . . . 37
— Erbſen- 40
— — mit Tauben . . . 48
— Gries- 30
— Grünebrüh- . . . 33
— Hahnbutten- . . . 34
— Hafergrütz- . . . 23
— Heidelbeer- . . . 36
— Hirſen- 41
— Hühner- . . . 42
— Johannisbeer- . . . 37
— Kerbel- 24
— Kirſch- 35
— Krebs- 38
— Kräuter- . . . 48
— — 26
— Mandelſuppe . . . 39
— Mackaroni- . . . 33
— Mehl- 22
— Milch- 28
— Nudel. 32
— Perlgraupen- . . . 28
— Peterſilien- . . . 23
— Pflaumen- . . . 36
— Reis- 30
— Sago- 34
— Schwaden- . . . 31
— Spargel- . . . 37
— Tauben- . . . 47
— Waſſer- . . . 22
— Wein- 28
— zerfahrne . . . 38

T.

Tauben, gebraken . . . 253
— geröſtet 144
— Fricaſſee . . . 142

Tauben-Ragout . . Seite 143
— mit Blumenkohl . . . 139
— mit brauner Sauce . . 140
— mit Hopfenkeimchen . . 136
— mit Kapernſauce . . . 138
— mit Kirſchſauce . . . 141
— mit Krebſen . . . 142
— mit Paſtinaken . . . 144
— mit Stachelbeeren . . 137
— mit Wein und Roſinenbrühe . . 139
— mit Zitronenſauce . . . 137
Truthühner, gebraten . . . 254
Torte, Mandel- . . . 346
—— kleine 352
—— Kraft- 353
—— Brod- . . . . ebd.
—— Mürbe- 355
—— Aepfel- . . . . ebd.
—— von Kirſchen . . . 357
—— Pfirſchen- 358
—— Johannisbeer- . . . ebd.
—— Pflaumen- 359
—— Prunellen- 360
—— Quitten- 361
—— Erdbeeren . . . . ebd.
—— Himbeer- 362
—— Stachelbeer- . . . ebd.
—— Kirſchmus- 363
—— Pflaumenmus- . . . ebd.
—— Hahnbutter- 364
—— Sand- . . . . ebd.
—— Biscuit- 365
—— Heidelbeer- 366
Fleiſchtorte von Kapaunen . . . 367

W.

Wachholderbeeren . . . 649
Waſchen der Wäſche . . . 595
Wein, deſſen Verfälſchung . . 728
Weinprobe 735

Weißkraut . . . Seite 69
Wildes Schweinefleiſch mit Wachholderſauce . 174
Wildpretswürſte mit Kapern . . ebd.
Wilde Schweinskeule zu braten . . 263
Wilden Schweinskopf zu braten . . 264
Wels mit Rahmſauce . . . 222
Wurſt, wie ſie zu bereiten . . 481
— Blut- und Fleiſch- . . 486
— Leber- 489
Brat- oder Knackwurſt . . 493

Z.

Zander 226
Zimmtrinde 634
Zitronen 669
Zitronenbiscuit . . . 373
Zitronenbrod 376
Zucker 665
Zuckerbrod 375
Zwieback 377

X XII. 89

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Neues Dresdener Koch-, Back- und Wirtschaftsbuch

Ronneburg u.a. 1805

Oecon. 1000 b
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296490-5